PIA6..Q16E

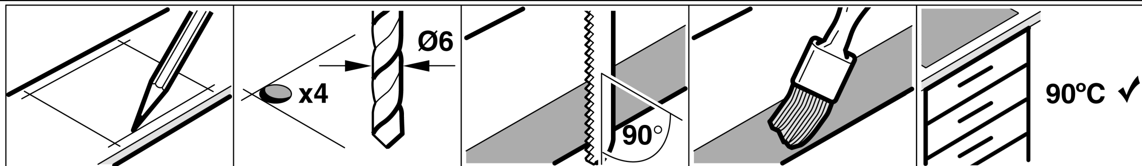
Kochfeld
Kookplaat
Table de cuisson
Piano di cottura
Placa de cocción
Placa de cozinhar



BOSCH

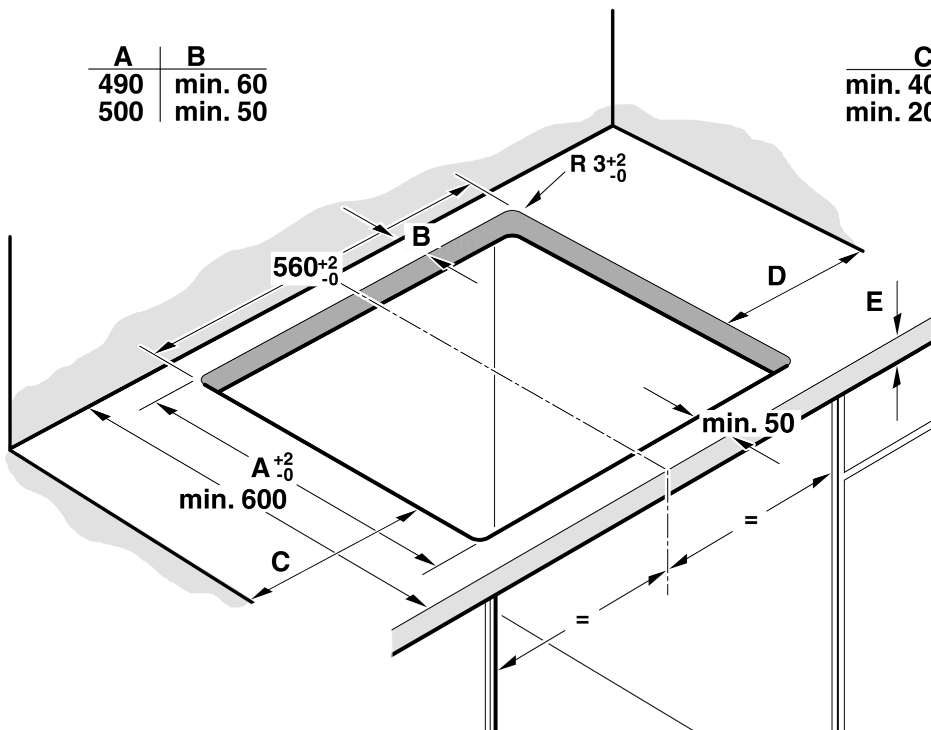
de	Montageanweisung
nl	Installatievoorschrift
fr	Manuel de montage
it	Istruzioni per l’installazione
es	Instrucciones de montaje
pt	Instruções de montagem

1

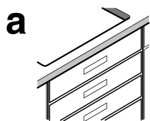
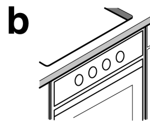
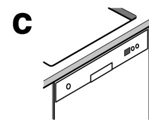


A	B
490	min. 60
500	min. 50

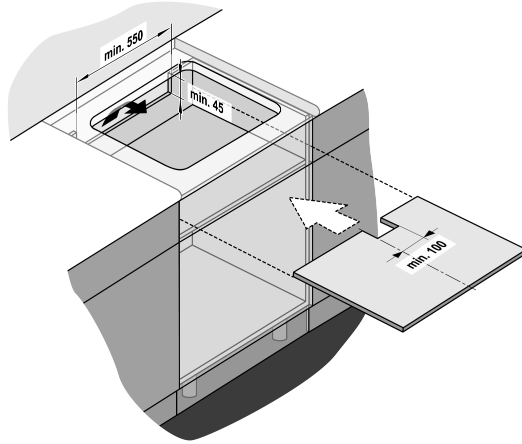
C	D
min. 40	min. 200
min. 200	min. 40

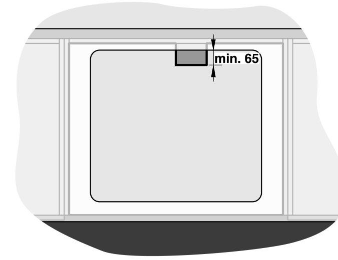


2

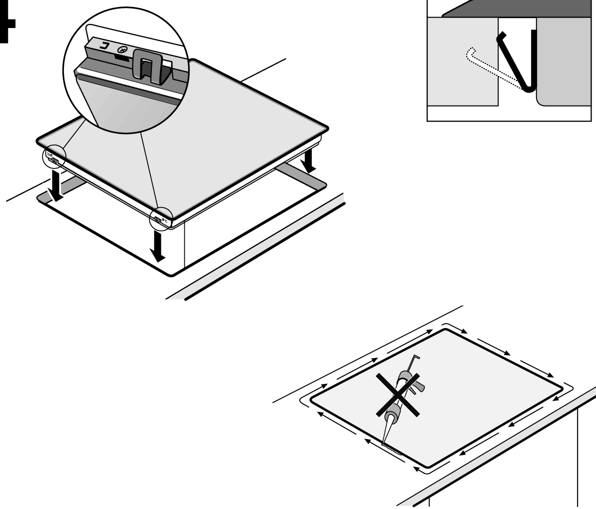
	a	b		c	
					
E	min. 20	min. 30	min. 20	min. 20 max. 40	min. 20 max. 40
	min. 20 min. 65 min. 20	min. 30 600	min. 20 min. 60 450	min. 20, max. 40 min. 65 min. 20 810/860	min. 20, max. 40 min. 60 450/600

3


min. 550
min. 45
min. 100


min. 65

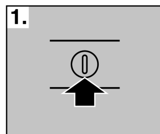
4

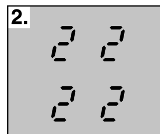


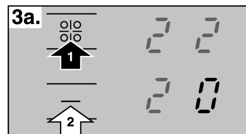
5

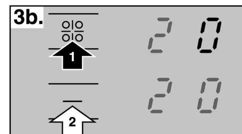

220V-240V~
50Hz/60Hz
1
2
3
L
N
220V
240V

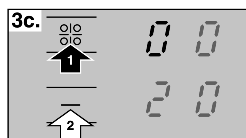
6

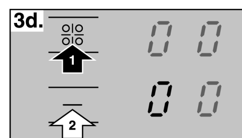

1.

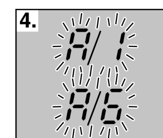

2.

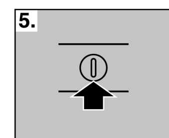

3a.


3b.


3c.


3d.


4.


5.

de Montageanweisung

Wichtige Hinweise

- Die Sicherheit während des Gebrauchs ist nur gewährleistet, wenn der Einbau technisch korrekt und in Übereinstimmung mit diesen Montageanweisungen vorgenommen wurde. Schäden, die aus einem unsachgemäßen Einbau resultieren, liegen in der Verantwortung des Monteurs.
- Der Anschluss des Gerätes darf nur durch eine autorisierte Fachkraft erfolgen. Dabei gelten die Bestimmungen der örtlichen Stromversorger.
- Das Gerät entspricht Überspannungsschutzeinrichtung Typ 1 und darf nur mit einem Erdungsanschluss betrieben werden.
- Die Benutzung dieses Geräts kann, wenn es ohne Erdungsanschluss betrieben oder unsachgemäß eingebaut wurde, unter unwahrscheinlichen Umständen schwerwiegende Schäden anrichten.
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Fehler in der Funktionsweise und für mögliche Schäden, die aus unsachgemäßen elektrischen Installationen rühren.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäß den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass die heißen Teile des Kochfelds oder des Backofens nicht berührt werden.
- Jegliche Veränderung am Gerät, einschließlich Austausch des Netzkabels, muss vom Kundendienst ausgeführt werden.
- Induktionskochfelder dürfen nur über Schubfach, Backöfen mit Kühlgebläse desselben Herstellers oder Geschirrspülern desselben Herstellers angebracht werden. Unter dem Kochfeld dürfen keine Kühlschränke, Backöfen ohne Gebläse oder Waschmaschinen eingebaut werden.

Montage über einem Schubfach (Abb. 2a)

- Wenn das Kochfeld über einem Schubfach eingebaut wurde, können im Schubfach befindliche Metallgegenstände hohe Temperaturen durch den Rückstrom der Luft aus dem Umluftbetrieb des Kochfelds erreichen, daher wird empfohlen, einen Zwischenboden einzubauen.

Für den Zwischenboden kann eine Holzplatte (Abb. 3) verwendet oder ein geeignetes Zubehörteil bei unserem Kundendienst erworben werden.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss mindestens 20 mm dick sein.
- Der Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Schubfachs muss 65 mm betragen.

Montage über dem Backofen (Abb. 2b)

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss folgende Mindeststärke haben:
  – 20 mm bei Einbau über einem Kompaktbackofen.
  – 30 mm bei Einbau über einem normalen Backofen.
- Bei Einbau über einem Kompaktbackofen muss sich ein Abstand von 60 mm zwischen dem oberen Teil des Backofens und dem oberen Teil der Arbeitsplatte befinden.

Montage über dem Geschirrspüler (Abb. 2c)

- Bei Einbau über einem Geschirrspüler muss ein Zwischenboden eingebaut werden. Zubehörteile erhalten Sie bei unserem Kundendienst.

Die Artikelnummer für dieses Zubehörteil lautet 686002.

- Die Arbeitsplatte, in die das Kochfeld eingebaut wird, muss mindestens 20 mm und höchstens 40 mm dick sein.
- Es muss folgender Abstand zwischen dem oberen Bereich der Arbeitsplatte und dem oberen Bereich des Geschirrspülers eingehalten werden:
  – 60 mm bei Einbau über einem Kompakt–Geschirrspüler.
  – 65 mm bei Einbau über einem normalen Geschirrspüler.

Kochfeld einsetzen und anschließen – Abbildung 1/2/3/4/5

- Spannung siehe Typschild.
- Nur nach Anschlussplan anschließen.

Anschlussplan – Abb. 5

1. Braun
2. Blau
3. Gelb/Grün

Änderung des Einschaltstroms 10 / 13 / 16 / 20 Ampere – Abb. 6

Vor dem ersten Gebrauch bitte prüfen, ob der Einschaltstrom des Kochfeldes korrekt ist.

Für eine Änderung des Einschaltstromes folgendermaßen vorgehen:

1 – Kochfeld mithilfe des Hauptschalters einschalten.
Kein Kochgefäß auf die Kochstellen stellen

2 – In den folgenden 60 Sekunden alle Kochstellen je nach benötigtem Einschaltstrom auf die gewünschte Kochstufe stellen, siehe Tabelle.

Kochstufe	Einschaltstrom in Ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Alle Kochstellen, beginnend mit der Kochstelle rechts unten, nacheinander gegen den Uhrzeigersinn ausschalten.

4 – In der Anzeige der rechten Kochstellen wird der ausgewählte Einschaltstrom angezeigt.

5 – Kochfeld mithilfe des Hauptschalters ausschalten.

Der ausgewählte Einschaltstrom wurde korrekt gespeichert.

Kochfeld-Ausbau

- Das Gerät spannungslos machen.
- Kochfeld von unten herausdrücken.

Belangrijke opmerkingen

• De veiligheid gedurende het gebruik wordt alleen gegarandeerd indien de installatie correct werd uitgevoerd in technisch opzicht en overeenkomstig deze montage–instructies. De schade veroorzaakt door een ongeschikte montage zijn verantwoordelijkheid van de installateur.

• De aansluiting van het toestel mag enkel uitgevoerd worden door een erkend gespecialiseerd vakman. Deze moet geregeld worden door de voorschriften van de elektriciteitsmaatschappij van de zone.

• Het toestel stemt overeen met beschermingstype I en mag enkel worden gebruikt met een aansluiting met aarding.

• Het gebruik van dit toestel zonder aarding of met een niet–correcte montage kan, hoewel in zeer onwaarschijnlijke omstandigheden, zware schade veroorzaken.
De fabrikant stelt zich niet verantwoordelijk voor de ongeschikte werking en eventuele schade als gevolg van niet geschikte elektrische installaties.

• Indien het toestel niet voorzien is van een bereikbaar stopcontact, dan moeten middelen voor uitschakeling aan de vaste installatie toegevoegd worden in overeenstemming met de installatieregeling.

• De voedingsslang moet zo geplaatst worden zodat deze de hete delen van de kookplaat of de oven niet raakt.

• Elke manipulatie aan de binnenzijde van het apparaat, met inbegrip van het vervangen van de toevoerkabel, moet uitgevoerd worden door de Technische Dienst.

• De inductieplaten mogen alleen op een lade, ovens met gedwongen ventilatie van hetzelfde merk of vaatwasmachines van hetzelfde merk geïnstalleerd worden. Onder de kookplaat mogen geen koelkasten, ovens zonder ventilatie of wasmachines geïnstalleerd worden.

Montage op lade (afbeelding 2a)

• Indien de plaat geïnstalleerd is op een lade, kunnen de metalen voorwerpen die zich in de lade bevinden, hoge temperaturen bereiken, wat te wijten is aan luchtcirculatie afkomstig van de ventilatie van de plaat. Als dit gebeurt, wordt aangeraden een tussensteun te gebruiken.

Als tussensteun kan een houten paneel gebruikt worden (afbeelding 3) of kan een geschikt accessoire aangekocht worden bij onze technische dienst.

De referentiecode van dit accessoire is 686002.

• Het aanrecht waar de plaat geïnstalleerd wordt, moet minstens een dikte hebben van 20 mm.

• De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en het onderste deel van de lade moet 65 mm bedragen.

Montage op oven (afbeelding 2b)

• Het aanrecht waarop de plaat geïnstalleerd wordt, moet minstens een dikte hebben van:

– 20 mm als ze op een ingebouwde oven geïnstalleerd wordt.

– 30 mm als ze op een niet–ingebouwde oven geïnstalleerd wordt.

• Als de plaat op een ingebouwde oven geïnstalleerd werd, moet er een afstand vrij blijven van 60 mm tussen de bovenzijde van de oven en het bovenste deel van het aanrecht.

Montage op de vaatwasmachine (afbeelding 2c)

• Als de plaat op een vaatwasmachine geïnstalleerd werd, moet een tussensteun aangebracht worden. Het accessoire daartoe moet bij onze technische dienst besteld worden.

De referentiecode van dit accessoire is 686002.

• Het aanrecht waar de plaat geïnstalleerd wordt moet een dikte hebben van minimaal 20 mm en maximaal 40 mm.

• De afstand tussen de bovenzijde van de kookplaat en de bovenzijde van de vaatwasmachine moet bedragen.
– 60 mm als ze op een ingebouwde vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.
– 65 mm als ze op een niet–ingebouwde vaatwasmachine geïnstalleerd wordt.

Kookplaat inbrengen en aansluiten – Afbeelding 1/2/3/4/5

• Spanning, zie typeplaatje.

• Belangrijk: Uitsluitend aansluiten zoals weergegeven op het aansluitschema.

Aansluitschema– Afbeelding 5

1. Bruin
2. Blauw
3. Geel en groen

Wijzigen van de vermogensintensiteit voor de aansluiting 10 / 13 / 16 / 20 Ampère – Afbeelding 6

Alvorens de plaat voor het eerst in te schakelen, moet u controleren of de plaat op de correcte spanning aangesloten is.

Om de vermogensintensiteit van de plaat te wijzigen, moet u onderstaande stappen uitvoeren:

1 – Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
Plaats geen enkele pan op de kookzones

2– Stel tijdens de volgende 60 seconden alle kookzones in op de gewenste vermogensstand, volgens de gewenste vermogensintensiteit, zie tabel.

Vermogensstand	Vermogensintensiteit in Ampère
1	A 20-
2	A 16-
3	A 13-
4	A 10-

3– Schakel de kookzones beurtelings uit en begin met de kookzone rechtsonder en ga verder linksom.

4 – Op de visuele aanduiding van de kookzones aan de rechterkant wordt de geselecteerde vermogensintensiteit getoond.

5 – Schakel de kookplaat uit met de hoofdschakelaar.

De geselecteerde vermogensintensiteit werd correct bewaard.

Uitbouw van de kookplaat

• Maak het apparaat spanningsloos.

• De kookplaat van onderuit naar buiten drukken.

fr Manuel de montage

Remarques importantes

• La sécurité pendant l'utilisation n'est garantie que si l'installation a été effectuée correctement concernant l'aspect technique et conformément à ces instructions d'assemblage. L'installateur sera responsable des dommages provoqués par un montage inapproprié.

• Seul un technicien spécialisé agréé peut effectuer le branchement de l'appareil. Ce branchement sera régi par les dispositions de la compagnie d'approvisionnement d'électricité de la zone.

• L'appareil correspond à la classe de protection I et ne peut être utilisé qu'avec une connexion avec prise de terre.

• L'utilisation de cet appareil sans prise de terre ou avec une installation incorrecte peut provoquer, bien que dans des circonstances peu probables, de graves dommages.
Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement inadéquat et des possibles dommages provoqués par des installations électriques non conformes.

• Si l'appareil n'est pas muni d'une fiche accessible, des moyens de déconnexion doivent alors être incorporés à l'installation fixe conformément aux réglementations de l'installation.

• Le flexible d'alimentation doit être placé de sorte à ce qu'il ne touche pas des parties chaudes de la table de cuisson ou du four.

• Toute manipulation à l'intérieur de l'appareil, y compris le remplacement du câble d'alimentation, doit être réalisée par le Service après–vente.

• Les plaques à induction ne peuvent être installées que sur des tiroirs, des fours avec ventilation forcée de la même marque ou des lave–vaisselle de la même marque. Sous la plaque de cuisson, il est possible d'installer des frigos, des fours sans ventilation ou des lave–vaisselle.

Montage sur tiroir (figure 2a)

• Si la plaque a été installée au–dessus d'un tiroir, les objets métalliques qui se trouvent dans le tiroir pourraient atteindre des températures élevées en raison de la recirculation de l'air provenant de la ventilation de la plaque, c'est pourquoi il est recommandé d'utiliser un support intermédiaire.

Comme support intermédiaire, il est possible d'utiliser un panneau en bois (figure 3) ou d'acheter un accessoire approprié auprès de notre Service d'Assistance Technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

• Le plan de travail où sera installée la plaque doit avoir une épaisseur d'au moins 20 mm.

• La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du tiroir doit être de 65 mm.

Montage sur four (figure 2b)

• Le plan de travail où est installée la plaque doit avoir une épaisseur minimum de :

– 20 mm en cas d'installation sur un four compact.

– 30 mm en cas d'installation sur un four non compact.

• Si la plaque a été installée sur un four compact, il faut laisser 60 mm de distance entre la partie supérieure du four et la partie supérieure du plan de travail.

Montage sur lave–vaisselle (figure 2c)

• Si la plaque a été installée sur un lave–vaisselle, il faut installer un accessoire intermédiaire. Demandez l'accessoire auprès de notre Service d'assistance technique.

Le code de référence de cet accessoire est le 686002.

• Le plan de travail où sera installée la plaque doit avoir une épaisseur de 20 mm minimum et de 40 mm maximum.

• La distance entre la partie supérieure du plan de travail et la partie supérieure du lave–vaisselle doit être de :
– 60 mm en cas d'installation sur un lave–vaisselle compact.
– 65 mm en cas d'installation sur un lave–vaisselle non compact.

Mise en place et raccordement de la table de cuisson – Figure 1/2/3/4/5

• Pour la tension, voir la plaque signalétique.

• Important: Raccorder uniquement selon le schéma de raccordement.

Schéma de branchement – Figure 5

1. Marron
2. Bleu
3. Jaune et vert

Modifier l'intensité de branchement 10 / 13 / 16 / 20 Ampères – Figure 6

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, il faut vérifier si l'intensité de branchement de la plaque est correcte.

Pour modifier l'intensité de la plaque, réaliser les étapes suivantes :

1 – Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.
Ne placer aucun récipient sur les zones de cuisson

2 – Dans les 60 secondes qui suivent, placer toutes les zones de cuisson sur le niveau de chauffe souhaité selon l'intensité de branchement requise, cf. tableau.

Niveau de chauffe	Intensité de branchement en ampères
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Éteindre les zones de cuisson, l'une après l'autre, en commençant par la zone de cuisson inférieure droite puis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

4 – Sur le témoin des zones de cuisson latérales de droite figure l'intensité de branchement sélectionnée.

5 – Allumer la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

L'intensité de branchement sélectionnée aura été correctement sauvegardée.

Démontage de la table de cuisson

• Mettez l'appareil hors tension.

• Extraire la table de cuisson en la poussant par le bas.

it Istruzioni per l'installazione

Osservazioni importanti

• La sicurezza durante l'uso è garantita solo se l'installazione è stata effettuata correttamente dal punto di vista tecnico e conformemente alle presenti istruzioni di montaggio. I danni causati da un montaggio inadeguato sono di responsabilità dell'installatore.

• Solo un tecnico specializzato e autorizzato può effettuare il collegamento dell'apparecchio. Attenersi alle disposizioni della società locale di fornitura elettrica.

• L'apparecchio rientra nel tipo di protezione I e può essere utilizzato solo con un collegamento dotato di messa a terra.

• L'uso di questo apparecchio, in mancanza di messa a terra o con un'installazione non adeguata, può provocare gravi danni, anche se in rari casi.
Il fabbricante non è responsabile dell'uso improprio dell'apparecchio e degli eventuali danni causati da collegamenti elettrici non adeguati.

• Se l'apparecchio non è dotato di una spina elettrica accessibile, prevedere l'installazione di dispositivi di interruzione dell'alimentazione di rete, conformemente alle pertinenti regolamentazioni.

• Il cavo di alimentazione deve essere collocato in modo da non toccare le parti calde della piastra di cottura o del forno.

• Qualsiasi intervento all'interno dell'apparecchio, compresa la sostituzione del cavo di alimentazione, deve essere realizzato dal Servizio di Assistenza Tecnica.

• Le piastre a induzione possono essere installate esclusivamente sopra cassetti, forni a ventilazione forzata dello stessa marca o lavastoviglie della stessa marca. Non è possibile installare sotto il piano di cottura frigoriferi, forni non ventilati o lavatrici.

Montaggio sopra un cassetto (figura 2a)

• Se il piano di cottura è installato sopra un cassetto, gli oggetti metallici che si trovano nel cassetto potrebbero raggiungere temperature elevate a causa del ricircolo dell'aria proveniente dalla ventilazione del piano; si raccomanda, quindi, di utilizzare un supporto intermedio.

Come supporto intermedio, si può utilizzare un pannello di legno (figura 3) oppure acquistare un accessorio adeguato presso il nostro Servizio di Assistenza Tecnica.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 686002.

• Il piano di lavoro su cui si installa il piano di cottura deve avere uno spessore di almeno 20 mm.

• La distanza tra la parte superiore del piano di lavoro e la parte superiore del cassetto deve essere di 65 mm.

Montaggio su forno (figura 2b)

• Il piano di lavoro su cui si installa il piano di cottura deve avere uno spessore minimo di:

– 20 mm nel caso in cui venga installato su un forno compatto.

– 30 mm nel caso in cui venga installato su un altro tipo di forno.

• Nel caso in cui il piano di cottura venga installato su un forno compatto, è necessario lasciare una distanza di 60 mm tra la parte superiore del forno e la parte superiore del piano di lavoro.

Montaggio sopra lavastoviglie (figura 2c)

• Nel caso in cui il piano di cottura sia stato installato sopra una lavastoviglie, sarà necessario installare un accessorio intermedio. Tale accessorio dovrà essere richiesto al nostro Servizio di Assistenza Tecnica.

Il codice di riferimento di questo accessorio è 686002.

• Il piano di lavoro sul quale viene installato il piano di cottura deve avere uno spessore minimo di 20 mm e massimo di 40 mm.

• La distanza tra la parte superiore del piano di lavoro e la parte superiore della lavastoviglie deve essere di:
– 60 mm nel caso in cui venga installato su una lavastoviglie compatta.
– 65 mm nel caso in cui venga installato su una lavastoviglie di altro tipo.

Montaggio e collegamento del piano di cottura – Figura 1/2/3/4/5

• Per la tensione, si veda quanto riportato dalla targhetta.

• Importante: L'allacciamento deve essere conforme a quanto indicato dal relativo schema dei collegamenti.

Schema di connessione – Figura 5

1. Marrone
2. Blu
3. Giallo e verde

Modificare l'intensità di connessione 10 / 13 / 16 / 20 Ampere – Figura 6

Prima di utilizzare il piano per la prima volta, si prega di verificare che l'intensità di connessione del piano sia corretta.

Per modificare l'intensità del piano, effettuare i seguenti passaggi:

1 – Accendere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.
Non collocare alcun recipiente nelle zone di cottura

2 – Nei successivi 60 secondi, regolare tutte le zone di cottura al livello di potenza desiderato secondo l'intensità di connessione prevista, vedere tabella.

Livello di potenza	Intensità di connessione espressa in ampere
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Spegnere le zone di cottura, una dopo l'altra, cominciando dalla zona di cottura inferiore destra e procedendo in senso antiorario.

4 – Nell'indicatore visivo della zona di cottura laterale destra è riportata l'intensità di connessione selezionata.

5 – Spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

L'intensità di connessione selezionata rimarrà correttamente in memoria.

Smontaggio del piano di cottura

• Togliere la tensione.

• Estrarre il piano di cottura spingendo dal basso verso l'alto.

Observaciones importantes

• La seguridad durante el uso sólo está garantizada si la instalación se ha efectuado de manera correcta en el aspecto técnico y en conformidad con estas instrucciones de montaje. Los daños causados por un montaje inadecuado serán responsabilidad del instalador.

• Sólo puede efectuar la conexión del aparato un técnico especialista autorizado. Se tendrá que regir por las disposiciones de la compañía abastecedora de electricidad de la zona.

• El aparato corresponde al tipo de protección I y sólo se puede utilizar con una conexión con puesta a tierra.

• El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios.
El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

• Si el aparato no está provisto de una clavija accesible, entonces deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija de acuerdo a las reglamentaciones de la instalación.

• La manguera de alimentación debe colocarse de manera que no toque partes calientes de la placa de cocción o del horno.

• Cualquier manipulación en el interior del aparato, incluyendo el cambio del cable de alimentación, debe ser realizada por el Servicio de Asistencia Técnica.

• Las placas de inducción sólo pueden ser instaladas sobre cajón, hornos con ventilación forzada de la misma marca o lavavajillas de la misma marca. Debajo de la placa de cocción no se pueden instalar frigoríficos, hornos sin ventilación o lavadoras.

Montaje sobre cajón (figura 2a)

• Si la placa se ha instalado sobre cajón, los objetos metálicos que se encuentren en el cajón podrían alcanzar temperaturas elevadas debido a la recirculación del aire procedente de la ventilación de la placa, si esto ocurre, se recomienda utilizar un soporte intermedio.

Como soporte intermedio se puede utilizar un panel de madera (figura 3) o adquirir un accesorio adecuado en nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

• La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de 20 mm.

• La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del cajón debe ser de 65 mm.

Montaje sobre horno (figura 2b)

• La encimera donde se instale la placa debe tener como mínimo un grosor de:

– 20 mm si se instala sobre un horno compacto.

– 30 mm si se instala sobre un horno no compacto.

• Si la placa se ha instalado sobre un horno compacto, deben dejarse 60 mm de distancia entre la parte superior del horno y la parte superior de la encimera.

Montaje sobre lavavajillas (figura 2c)

• Si la placa se ha instalado sobre un lavavajillas, se debe instalar un accesorio intermedio. El accesorio se debe solicitar a nuestro Servicio de Asistencia Técnica.

El código de referencia de este accesorio es el 686002.

• La encimera donde se instale la placa debe tener un grosor de 20 mm como mínimo y 40 mm como máximo.

• La distancia entre la parte superior de la encimera y la parte superior del lavavajillas debe se de:
– 60 mm si se instala sobre un lavavajillas compacto.
– 65 mm si se instala sobre un lavavajillas no compacto.

Montaje y conexión de la encimera – Figura 1/2/3/4/5

• Tensión, ver placa de características.

• Conectar exclusivamente según el esquema de conexión.

Esquema de conexión – Figura 5

1. Marrón
2. Azul
3. Amarillo y verde

Modificar la intensidad de conexión 10 / 13 / 16 / 20 Amperios – Figura 6

Antes de utilizar la placa por primera vez, se debe comprobar si la intensidad de conexión de la placa es la correcta.

Para modificar la intensidad de la placa, realizar los siguientes pasos:

1 – Encender la placa de cocción con el interruptor principal. No colocar ningún recipiente en las zonas de cocción

2– En los siguientes 60 segundos, colocar todas las zonas de cocción en el nivel de potencia deseado según la intensidad de conexión requerida, ver tabla.

Nivel de potencia	Intensidad de conexión en amperios
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3–Apagar las zonas de cocción, una después de otra, empezando por la zona de cocción inferior derecha, en sentido contrario a las agujas del reloj.

4 – En la indicación visual de las zonas de cocción laterales derechas se muestra la intensidad de conexión seleccionada.

5 –Apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

La intensidad de conexión seleccionada se habrá guardado correctamente.

Desmontaje de la placa de cocción

• Cortar la corriente del aparato.

• Sacar la placa de cocción empujando desde abajo.

pt Instruções de montagem

Observações importantes

- A segurança durante a utilização só é garantida se a instalação tiver sido realizada de modo correcto, em termos técnicos, e em conformidade com estas instruções de montagem. Os danos causados por uma montagem inadequada serão da responsabilidade do instalador.
- A ligação do aparelho só pode ser efectuada por um técnico especializado e autorizado. Dever–se–á seguir as determinações da companhia de abastecimento de electricidade da zona.
- O aparelho corresponde ao tipo de protecção I e só pode ser utilizado com uma ligação à terra.
- A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode provocar, ainda que em circunstâncias muito pouco prováveis, sérios danos.
O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos originados por instalações eléctricas incorrectas.
- Se o aparelho não estiver equipado com uma ficha acessível, então deverão ser incorporados meios de desconexão na instalação fixa de acordo com as regulamentações da instalação.
- A mangueira de admissão deve ser colocada de forma a não tocar partes quentes da placa vitrocerâmica ou do forno.
- Qualquer acção realizada no interior do aparelho, incluindo a troca do cabo de alimentação, deve ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica.
- Só é possível instalar as placas de indução sobre gavetas, fornos com ventilação forçada da mesma marca ou máquinas de lavar loiça da mesma marca. Debaixo da placa de cozedura não se pode instalar frigoríficos, fornos sem ventilação nem máquinas de lavar roupa.

Montagem sobre a gaveta (figura 2a)

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma gaveta, os objectos metálicos que se encontram na gaveta poderão atingir temperaturas elevadas devido à recirculação de ar proveniente da ventilação da placa. Se isto acontecer, recomenda–se a utilização de um suporte intermédio.

Como suporte intermédio, pode utilizar um painel de madeira (figura 3) ou adquirir um acessório adequado através do nosso Serviço de Assistência Técnica.

O código de referência deste acessório é o 686002.

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter, no mínimo, uma espessura de 20 mm.
- A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da gaveta deve ser de 65 mm.

Montagem sobre o forno (figura 2b)

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter, no mínimo, uma espessura de:
  – 20 mm, se se instalar sobre um forno compacto.
  – 30 mm, se se instalar sobre um forno não compacto.
- Se a placa tiver sido instalada sobre um forno compacto, deve deixar–se 60 mm de distância entre a parte superior do forno e a parte superior da bancada.

Montagem sobre a máquina de lavar loiça (figura 2c)

- Se a placa tiver sido instalada sobre uma máquina de lavar loiça, deve–se instalar um acessório intermédio. Deve solicitar o acessório ao nosso Serviço de Assistência Técnica.

O código de referência deste acessório é o 686002.

- A bancada onde se irá instalar a placa deve ter uma espessura de 20 mm, no mínimo, e 40 mm, no máximo.
- A distância entre a parte superior da bancada e a parte superior da máquina de lavar loiça deve ser de:
  – 60 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça compacta.
  – 65 mm, se se instalar sobre uma máquina de lavar loiça não compacta.

Inserir e ligar a placa de cozinhar – Figura 1/2/3/4/5

- Relativamente à tensão, ver a placa de identificação.
- Importante: A ligação deve ser sempre realizada de acordo com o esquema de ligações.

Esquema de ligação – Figura 5

1. Castanho
2. Azul
3. Amarelo e verde

Modificar a intensidade da corrente de ligação 10 / 13 / 16 / 20 amperes – Figura 6

Antes de utilizar a placa pela primeira vez, deve–se verificar se a intensidade da corrente de ligação da placa é a correcta.

Para modificar a intensidade da placa, efectuar os passos seguintes:

1 – Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
Não colocar nenhum recipiente nas zonas de cozedura

2 – Nos 60 segundos seguintes, colocar todas as zonas de cozedura no nível de potência desejado, segundo a intensidade da corrente de ligação requerida; ver a tabela.

Nível de potência	Intensidade da corrente de ligação em amperes
1	20 A
2	16 A
3	13 A
4	10 A

3 – Desligar as zonas de cozedura, uma após a outra, começando pela zona de cozedura inferior direita, no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

4 – Na indicação das zonas de cozedura laterais direitas aparece a intensidade da corrente de ligação seleccionada.

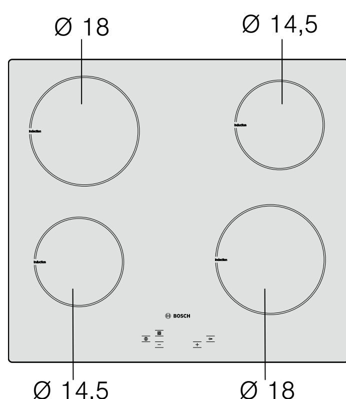
5 – Desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

A intensidade da corrente de ligação seleccionada é guardada correctamente.

Desmontagem da placa de cozinhar

- Desligar o aparelho da tensão.
- Retirar a placa de cozinhar pressionando de baixo para cima.

PIA6..Q1..



de Inhaltsverzeichnis

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.bosch-home.com** und Online-Shop: **www.bosch-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 01805 304050** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar, 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.)

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Nur so können Sie Ihr Gerät richtig bedienen.

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisungen auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, geben Sie auch die Unterlagen des Geräts mit.

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Falls das Gerät beim Transport Schaden genommen hat, schließen Sie es nicht an, rufen Sie den Kundendienst und halten Sie die Schäden schriftlich fest, sonst verlieren Sie das Recht auf Entschädigung.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entworfen. Das Kochfeld nur zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

Sichere Bedienung

Zur sicheren Handhabung des Geräts sollten Erwachsene und Kinder, die wegen

- körperlichen, sensorischen oder geistigen Behinderungen
- mangelnder Erfahrung oder Unwissen

nicht zur Bedienung dieses Geräts geeignet sind, niemals ohne die Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen am Gerät hantieren.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit das Spielen am Gerät unterbleibt.

Zu heißes Öl und Fett

Brandgefahr!

Zu heißes Öl und Fett sind leicht entzündlich. Überhitztes Öl und Fett nicht unbeaufsichtigt lassen. Falls sich Öl oder Fett entzünden, das Feuer niemals mit Wasser löschen. Die Flammen mit einem Deckel oder Teller ersticken. Kochstelle ausschalten.

Kochen im Wasserbad

Mit dem Wasserbad kann man Lebensmittel in einem Kochgefäß garen, das in ein größeres Kochgefäß mit Wasser gesetzt wird. So wird das Gargut schonend und gleichmäßig durch das heiße Wasser und nicht direkt durch die Hitze der Kochstelle gegart. Beim Garen im Wasserbad muss darauf geachtet werden, dass die Dosen und Behälter aus Glas oder aus einem anderen Material nicht direkt auf den Boden des Kochgefäßes mit dem Wasser gestellt werden, um ein Zerspringen des Glasfelds und des Kochgefäßes durch Überhitzung der Kochstelle zu vermeiden.

Heißes Kochfeld

Verbrennungsgefahr!

Heiße Kochstellen nicht berühren. Kinder vom Kochfeld fernhalten.

Brandgefahr!

- Brennbare Gegenstände niemals auf das Kochfeld stellen.
- Keine brennbaren Gegenstände oder Sprühflaschen in den Schubladen unter dem Kochfeld aufbewahren.

Nasse Topfböden und Kochstellen

Verletzungsgefahr!

Falls sich zwischen Gefäßboden und Kochstelle eine Flüssigkeit befindet, kann Dampfdruck entstehen. Das Kochgefäß könnte springen. Kochstelle und Kochgefäßboden immer trocken halten.

Sprünge im Kochfeld

Stromschlaggefahr!

Das Gerät von der Stromversorgung trennen, wenn das Kochfeld kaputt oder gesprungen ist.
Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht

Verbrennungsgefahr!

Kochstelle ausschalten, wenn die Anzeige nicht funktioniert. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Das Kochfeld schaltet sich aus

Brandgefahr!

Wenn sich das Kochfeld automatisch ausschaltet und nicht in Gebrauch genommen werden kann, könnte es sich später von selbst wieder einschalten. Um das zu verhindern, muss das Kochfeld von der Stromversorgung getrennt werden. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Legen Sie keine Metallgegenstände auf das Induktionskochfeld

Verbrennungsgefahr!

Auf das Kochfeld keine Messer, Gabeln, Löffel, Deckel oder andere Metallgegenstände legen, weil sie sehr schnell heiß werden können.

Schutz des Gebläses

Beschädigungsgefahr!

Das Kochfeld ist an der Unterseite mit einem Gebläse ausgestattet. Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in dieser keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten aufgesaugt werden und das Gebläse beschädigen oder die Kühlung beeinträchtigen.

Achtung!

Zwischen dem Inhalt der Schublade und dem Gebläseeingang muss sich ein Mindestabstand von 2 cm befinden.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Defektes Gerät von der Stromversorgung trennen. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung. Nur ein von uns geschulter Fachmann des Kundendienstes darf Reparaturen durchführen oder beschädigte Verbindungskabel austauschen.

Achtung!

Das Gerät entspricht den Anforderungen an Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit. Dennoch dürfen sich Personen mit Herzschrittmachern dem Gerät nicht annähern. Man kann nicht mit absoluter Sicherheit davon ausgehen, dass 100 % dieser auf dem Markt erhältlichen Geräte den Anforderungen an die elektromagnetische Verträglichkeit entsprechen und dass keine Störungen verursacht werden, die eine korrekte Funktionsweise desselben beeinträchtigen. Es ist auch möglich, dass Personen mit anderen Geräten, wie Hörgeräten, Störungen bemerken.

Das Kochfeld ausschalten.

Nach jedem Gebrauch das Kochfeld immer mit dem Hauptschalter ausschalten. Warten Sie nicht, bis sich das Kochfeld automatisch ausschaltet, weil sich keine Kochgefäße mehr darauf befinden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Böden der Kochgefäße können das Kochfeld zerkratzen.
- Niemals leere Kochgefäße auf das Kochfeld stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Keine heißen Gefäße auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alufolie und Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Kochstellen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie auf dem Kochfeld wird nicht empfohlen.

Übersicht

In der folgenden Tabelle sind die häufigsten Schäden aufgeführt:

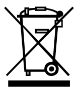
Schaden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufenes Gargut	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Das Kochfeld nicht als Tablett oder Ablage benutzen.
	Raue Böden zerkratzen die Glaskeramik	Kochgefäße überprüfen.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind.
	Reibung durch Kochgefäße	Töpfe und Pfannen anheben, um sie zu verschieben.
Abblättern	Zucker und stark zuckerhaltige Substanzen	Übergelaufenes Gargut sofort mit einem Glasschaber entfernen.

Umweltschutz

Das Gerät auspacken und Verpackungsmaterial umweltgerecht entsorgen.

Umweltgerecht entsorgen



Dieses Gerät ist gemäß der Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE 2002/96/EG) gekennzeichnet. Diese Richtlinie legt den Rahmen für Rücknahme und Verwertung von Altgeräten in der EU fest.

Tipps zum Energiesparen

- Immer den passenden Deckel auf die Kochgefäße legen. Beim Garen ohne Deckel vervierfacht sich der Energieverbrauch.
- Kochgefäße mit dicken ebenen Böden verwenden. Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.
- Der Durchmesser des Bodens des Kochgefäßes sollte mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Diese ist in der Regel größer als der Durchmesser des Bodens. Falls der Durchmesser des Kochgefäßes nicht mit der Kochstelle übereinstimmt, ist es besser, größere Kochgefäße für die Kochstelle zu verwenden, weil sonst die Hälfte der Energie verloren geht. Beachten Sie: Wenn der Hersteller den Durchmesser angibt, ist dies meistens der obere Durchmesser des Kochgefäßes.
- Kochgefäße auswählen, die mit ihrer Größe der Menge des zuzubereitenden Garguts entsprechen. Große, aber halbleere Kochgefäße verbrauchen viel Energie.
- Mit wenig Wasser kochen. So kann Energie gespart werden und außerdem bleiben beim Gemüse die Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Eine niedrigere Kochstufe einstellen.

Induktionskochen

Vorteile beim Induktionskochen

Das Induktionskochen unterscheidet sich stark von den herkömmlichen Aufheizmethoden, die Hitze entsteht direkt im Kochgefäß. Daher hat die Methode mehrere Vorteile:

- Zeitersparnis beim Kochen und Braten; durch direktes Aufheizen des Kochgefäßes.
- So wird Energie gespart.
- Einfache Pflege und Reinigung. Übergelaufenes Gargut brennt nicht so schnell an.
- Mehr Kontrolle und Sicherheit; Das Kochfeld steigert oder verringert die Energiezufuhr sofort nach der Betätigung des Bedienfelds. Die Induktionskochzone unterbricht die Hitzezufuhr von selbst, wenn das Kochgefäß von der Kochstelle genommen wird.

Geeignete Kochgefäße

Ferromagnetische Kochgefäße

Für das Induktionskochen sind nur ferromagnetische Kochgefäße geeignet, die aus folgenden Materialien hergestellt sein können:

- Emaillierter Stahl
- Gusseisen
- Induktionsgeeignetes Geschirr aus Edelstahl.

Um festzustellen, ob die Gefäße geeignet sind, prüfen Sie, ob der Boden einen Magneten anzieht.

Induktionsgeeignete Spezialgefäße

Es gibt andere induktionsfähige Spezialgefäße, deren Boden nicht komplett ferromagnetisch ist. Den Durchmesser überprüfen, er könnte sich sowohl auf die Gefäßerkennung als auch auf das Kochergebnis auswirken.

Nicht geeignete Kochgefäße

Verwenden Sie keinesfalls:

- Normalen Edelstahl
- Glas
- Ton
- Kupfer
- Aluminium

Beschaffenheit des Kochgefäßbodens

Die Beschaffenheit der Kochgefäßböden kann sich auf die Gleichmäßigkeit des Kochergebnisses auswirken. Kochgefäße aus wärmeleitfähigen Materialien, wie Töpfe mit Sandwichboden aus rostfreiem Stahl, verteilen die Wärme gleichförmig und sparen so Zeit und Energie.

Kein Kochgefäß auf der Kochstelle oder Kochgefäß in ungeeigneter Größe

Wenn kein Kochgefäß auf die ausgewählte Kochstelle gestellt wird oder das Kochgefäß aus einem ungeeigneten Material ist oder nicht die richtige Größe hat, blinkt die auf dem Anzeigefeld der Kochstelle angezeigte Kochstufe. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf die Kochstelle, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Andernfalls schaltet sich die Kochstelle nach 90 Sekunden automatisch aus.

Leere Kochgefäße oder Kochgefäße mit dünnem Boden

Heizen Sie keine leeren Kochgefäße auf und verwenden Sie keine Kochgefäße mit dünnem Boden. Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, aber ein leeres Kochgefäß kann sich so schnell aufheizen, dass die Funktion "Ausschaltautomatik" nicht rechtzeitig anspringt und eine hohe Temperatur erreicht werden kann. Der Boden des Kochgefäßes könnte schmelzen und das Glasfeld beschädigen. Berühren Sie in diesem Fall das Kochgefäß nicht und schalten Sie die Kochstelle aus. Kann die Kochstelle auch nach dem Abkühlen nicht wieder in Betrieb genommen werden, setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Kochgefäßerkennung

Jede Kochstelle hat eine Mindestgrenze zur Kochgefäßerkennung in Abhängigkeit des Materials des verwendeten Kochgefäßes. Deshalb sollten Sie stets die Kochstelle verwenden, die sich am besten für den Durchmesser des Kochgefäßes eignet.

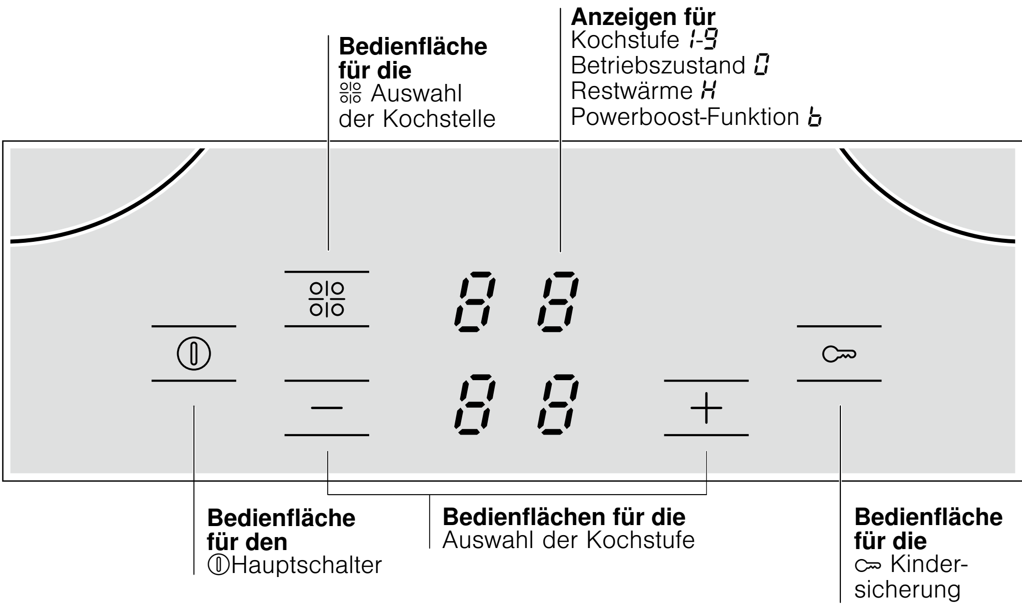
Zwei- und Dreikreis-Kochzone

Diese Kochstellen können Gefäße unterschiedlicher Größe erkennen. In Abhängigkeit von Material und Beschaffenheit des Kochgefäßes stellt sich die Kochstelle automatisch auf dessen Größe ein, indem nur der innere Kreis oder die gesamte Kochstelle bis zum äußeren Kreis aufgeheizt und die richtige Leistung für ein gutes Kochergebnis übertragen wird.

Das Gerät kennen lernen

Diese Anweisungen gelten für verschiedene Kochfelder. Auf *Seite 10* finden Sie einen Überblick über die Modelle mit Maßangaben.

Das Bedienfeld



Die Kochstellen

Kochstelle	ein- und ausschalten
◯ Einfache Kochstelle	Kochgefäß in geeigneter Größe verwenden.
Bratzone	Die Zone schaltet sich bei Benutzung eines Kochgefäßes mit einem Boden gleicher Größe wie die Außenzone automatisch ein.
Nur Kochgefäße verwenden, die zum Induktionskochen geeignet sind, siehe Abschnitt "Geeignetes Kochgeschirr".	

Restwärmeanzeige

Das Kochfeld verfügt für jede Kochstelle über eine Restwärmeanzeige H, die auf noch warme Kochstellen hinweist. Berühren Sie Kochstellen mit dieser Anzeige nicht.

Auch wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, leuchtet H, solange die Kochstelle warm ist.

Bei Entfernen des Kochgefäßes vor Ausschalten der Kochstelle erscheinen abwechselnd die Anzeige H und die ausgewählte Kochstufe.

Kochfeld einstellen

Dieses Kapitel zeigt, wie die Kochstellen programmiert werden können. Der Tabelle können Sie die Garzeiten und Kochstufen für die verschiedenen Gerichte entnehmen.

Das Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld wird mit dem Hauptschalter ein- und ausgeschaltet.

Einschalten: Auf das Symbol ⏻ drücken. Die Anzeige neben dem Hauptschalter und die Anzeigen 0 leuchten auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Auf das Symbol ⏻ drücken, bis die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

Hinweis: Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen mehr als 20 Sekunden abgeschaltet sind.

Kochstelle einrichten

Die gewünschte Kochstufe mit den Symbolen **+** und **-** auswählen.

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung.

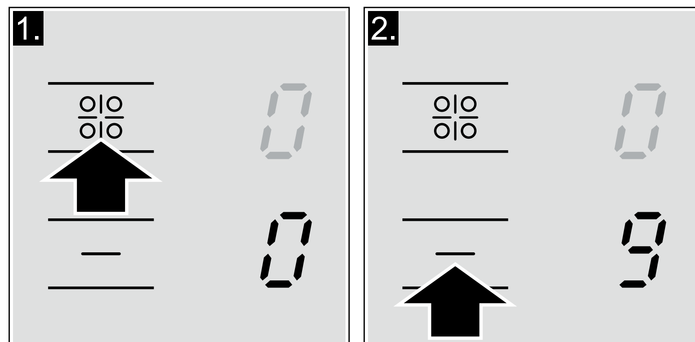
Kochstufe 9 = höchste Leistung.

Jede Kochstufe verfügt über eine Zwischenstufe. Diese ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Das Symbol ⚬⚬ mehrmals drücken, bis die Anzeige 0 für die gewünschte Kochstelle aufleuchtet.
2. Drücken Sie in den nächsten 5 Sekunden das Symbol **+** oder **-**. Die Grundeinstellung wird angezeigt:
   Symbol **+** Kochstufe 1
   Symbol **-** Kochstufe 9



3. Kochstufe ändern: Kochstelle auswählen und das Symbol **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

Kochstelle ausschalten.

Kochstelle auswählen und anschließend auf das Symbol **+** oder **-** drücken, bis 0 erscheint.

Die Kochstelle schaltet sich aus und die Restwärmeanzeige erscheint.

Hinweis: Wenn kein Kochgefäß auf der Induktionskochzone steht, blinkt die Anzeige der gewählten Kochstufe. Nach einer Zeit schaltet sich die Kochstelle aus.

Kochtabelle

In folgender Tabelle sind einige Beispiele aufgeführt.

	Leistungsstufe
Schmelzen	
Schokolade, Schokoladenguss, Butter, Honig	1-1.
Gelatine	1-1.
Aufheizen und Warmhalten	
Eintopf (z. B. Linsen)	1-2
Milch**	1.-2.
In Wasser gegarte Würste**	3-4
Auftauen und Erwärmen	
Tiefgekühlter Spinat	2.-3.
Tiefgekühltes Gulasch	2.-3.
Auf kleiner Flamme kochen und garen	
Kartoffelklöße	4.-5.*
Fisch	4-5*
Weiße Saucen, z. B. Béchamel	1-2
Aufgeschlagene Saucen, z. B. Bernaise, Hollandaise	3-4

* Kochen ohne Deckel
** ohne Deckel

	Leistungsstufe
Kochen, Dampfgaren, Anbraten	
Reis (mit doppelter Wassermenge)	2-3
Milchreis	1.-2.
Kartoffeln	4-5
Nudeln	6-7*
Eintopf, Suppen	3.-4.
Gemüse	2.-3.
Tiefgekühltes Gemüse	3.-4.
Eintopf mit dem Schnellkochtopf	4.-5.
Schmoren	
Rouladen	4-5
Schmorbraten	4-5
Gulasch	3.-4.
Braten**	
Filet, Kotelett (natur oder paniert)	6-7
Steak (3 cm dick)	7-8
Geflügelbrust (2 cm dick)	5-6
Fisch und Fischfilet, natur	5-6
Fisch und Fischfilet, paniert	6-7
Krabben und Garnelen	7-8
Tiefkühlgerichte, z. B. Bratgerichte	6-7
Pfannkuchen	6-7
Omelett	3.-4.
Frittieren** (150-200g nacheinander in 1-2 l Öl)	
Tiefkühlprodukte, z. B. Pommes frites, Chicken-Nuggets	8-9
Kroketten, tiefgekühlt	7-8
Fleischbällchen	7-8
Fleisch, z. B. Hühnerteile	6-7
Fisch, Gemüse oder Pilze paniert oder im Bierteig, z. B. Champignons	6-7
Konditoreiware, z. B. Windbeutel, Früchte im Bierteig	4-5

* Kochen ohne Deckel
** ohne Deckel

Kindersicherung

Das Kochfeld kann gegen unbeabsichtigtes Einschalten gesichert werden, damit Kinder keine Kochstellen einschalten können.

Kindersicherung ein- und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

Einschalten: Das Symbol ⊶ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Anzeige neben dem Symbol ⊶ leuchtet 10 Sekunden lang auf. Das Kochfeld ist nun blockiert.

Ausschalten: Das Symbol ⊶ etwa 4 Sekunden lang drücken. Die Sperre ist nun deaktiviert.

Hinweis: Die Kindersicherung kann sich versehentlich durch beim Reinigen verschüttetes Wasser, übergelaufene Lebensmittel oder auf dem Symbol ⊶ liegende Gegenstände ein- und ausschalten.

Ständige Kindersicherung ein- und ausschalten

Diese Funktion aktiviert die Kindersicherung automatisch nach jedem Ausschalten des Kochfelds.

Ein- und Ausschalten

Siehe Abschnitt „Grundeinstellungen“.

Powerboost-Funktion

Mit der Powerboost-Funktion können die Lebensmittel schneller erhitzt werden als mit der Kochstufe 9.

Alle Kochstellen verfügen über diese Funktion.

Einschalten

Das Kochfeld muss an sein, jedoch darf keine Kochstelle in Betrieb sein.

1. Die gewünschte Kochstelle auswählen.
2. Gewünschte Kochstufe 9 auswählen.
3. Danach das Symbol **+** drücken.
   In der Anzeige leuchtet das Symbol b auf. Die Powerboost-Funktion wurde aktiviert.

Hinweis: Wenn eine Kochstelle angeschaltet und gleichzeitig noch die Powerboost-Funktion verwendet wird, blinken auf der Anzeige der Kochstelle die Symbole b und 9. Anschließend wird die Kochstufe 9 eingestellt. Die Powerboost-Funktion wird deaktiviert.

Ausschalten

Kochstelle auswählen und auf das Symbol **-** drücken. Die Anzeige b erlischt und die Kochstelle kehrt zur Kochstufe 9 zurück. Die Powerboost-Funktion ist nun deaktiviert.

Hinweis: Unter bestimmten Umständen kann es vorkommen, dass sich die Powerboost-Funktion automatisch abschaltet, um die elektronischen Komponenten im Inneren des Kochfeldes zu schützen.

Grundeinstellungen

Das Gerät bietet verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie Ihren Bedürfnissen anpassen.

Anzeige	Funktion
c1	**Ständige Kindersicherung** 0 AUS.* 1 EIN.
c2	**Signaltöne** 0 Die meisten Signaltöne AUS. 1 Einige Signaltöne AUS. 2 Alle Signaltöne EIN.*
c5	**Betriebsdauerbegrenzung.** 0 Grundeinstellung: nach 1-10 Stunden ausschalten.* 1 Die Betriebsdauer der Grundeinstellung wird auf die Hälfte reduziert: nach 0,5 - 5 Stunden ausschalten. 2 Die Betriebsdauer der Grundeinstellung wird auf ein Viertel reduziert: nach 0,25 - 2,5 Stunden ausschalten.
c7	**Funktion Power-Management** 0 = AUS.* 1 = 1000 W Mindestleistung. 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 oder 9. = maximale Leistung des Kochfelds.**
c0	**Zu den Grundeinstellungen zurückkehren** 0 Persönliche Einstellungen.* 1 Zu den Werkseinstellungen zurückkehren.

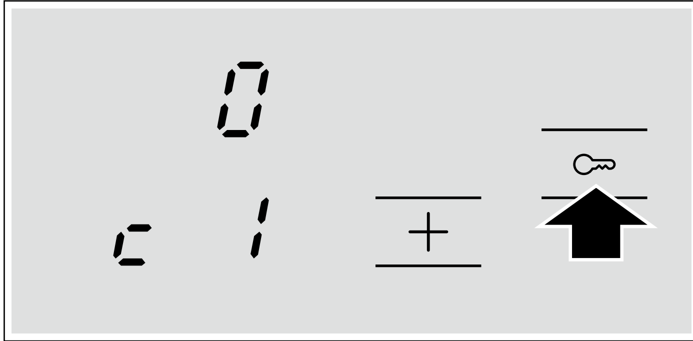
*Werkseinstellung

**Die maximale Leistung des Kochfeldes ist abhängig vom Einschaltstrom, der bei der Installation festgelegt wurde. Damit dieser Maximalwert nicht überschritten wird, verfügt das Kochfeld über mehrere Komponenten, die die Leistung automatisch verwalten und je nach Anforderung auf die eingeschalteten Kochstellen verteilen.

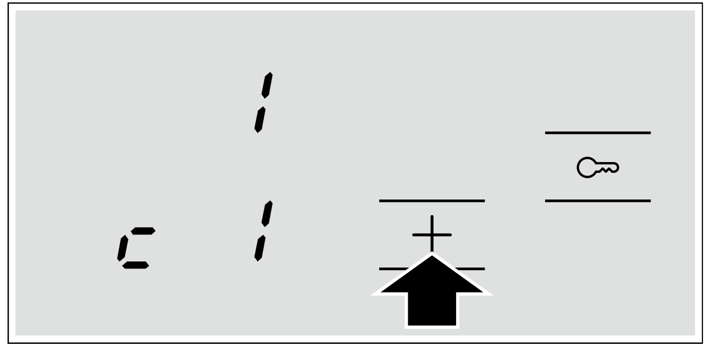
Zugang zu den Grundeinstellungen

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.
2. In den folgenden 10 Sekunden das Symbol ⊶ berühren, bis ein akustisches Signal ertönt.
   In den unteren Anzeigen erscheint c 1.



3. Das Symbol ⊶ berühren, bis die Anzeige der gewünschten Funktion erscheint.
4. Anschließend die gewünschte Einstellung mit den Symbolen **+** und **-** auswählen. Der Wert erscheint in der oberen rechten Anzeige.



5. Symbol ⊶ erneut berühren, bis ein Signal zur Bestätigung ertönt. Die Einstellungen wurden korrekt gespeichert.

Verlassen

Zum Verlassen der Grundeinstellungen Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten.

Reinigung und Pflege

Die Tipps und Hinweise dieses Kapitels sollen eine Hilfe für die optimale Pflege und Reinigung des Kochfelds sein.

Kochfeld

Reinigung

Kochfeld nach jedem Kochen reinigen. Dadurch wird verhindert, dass Kochreste festbrennen. Das Kochfeld erst reinigen, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Nur Reinigungsmittel verwenden, die für Kochfelder geeignet sind. Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels beachten.

Benutzen Sie keinesfalls:

- Scheuermittel
- Ätzende Reinigungsmittel wie Backofensprays und Fleckentferner
- Scheuerschwämme
- Hochdruck- oder Dampfreiniger

Glasschaber

Hartnäckigen Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.

1. Glasschaber entsichern.
2. Oberfläche des Kochfelds mit der Klinge reinigen.

Oberfläche des Kochfelds nicht mit dem Etui des Glasschabers reinigen, da sie zerkratzt werden könnte.

⚠ **Verletzungsgefahr!!**

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr. Klinge schützen, wenn sie nicht gebraucht wird. Beschädigte Klingen sofort ersetzen.

Pflege

Pflege- und Schutzmittel auf das Kochfeld auftragen. Tipps und Hinweise auf der Verpackung beachten.

Kochfeldrahmen

Durch Beachtung folgender Hinweise können Beschädigungen des Kochfeldrahmens verhindert werden:

- Nur warme Seifenlauge verwenden
- Keine scharfen oder scheuernden Produkte verwenden
- Keine Glasschaber verwenden

Betriebsstörungen beheben

Normalerweise sind Betriebsstörungen auf kleine Details zurückzuführen. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie zuerst folgende Ratschläge und Hinweise.

Anzeige	Störung	Maßnahme
Keine	Die Stromzufuhr wurde unterbrochen.	Überprüfen Sie mithilfe anderer Elektrogeräte, ob die Stromversorgung unterbrochen wurde.
	Der Anschluss des Geräts wurde nicht nach Anschlussplan vorgenommen.	Überprüfen Sie, ob das Gerät gemäß Anschlussplan angeschlossen wurde.
	Störung im elektronischen System.	Falls die vorherigen Maßnahmen die Störung nicht beheben, rufen Sie den Kundendienst.
E blinkt	Das Bedienfeld ist feucht oder es liegt ein Gegenstand darauf.	Trocknen Sie das Bedienfeld oder entfernen Sie den Gegenstand.
Er + Zahl / d + Zahl / E + Zahl /	Störung im elektronischen System.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F0/F9	Es ist ein interner Fehler aufgetreten.	Trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz. Warten Sie 30 Sekunden und schließen Sie es erneut an.*
F2	Das elektronische System wurde überhitzt und hat die betreffende Kochstelle ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist. Drücken Sie anschließend auf irgendein Symbol auf dem Kochfeld.*
F4	Das elektronische System wurde überhitzt und hat alle Kochstellen ausgeschaltet.	
F8	Das Kochfeld war zu lange auf zu hoher Stufe ohne Unterbrechung in Betrieb.	Die automatische Betriebsdauerbegrenzung wurde aktiviert. Drücken Sie auf irgendein Symbol auf dem Bedienfeld. Die Anzeige schaltet sich aus. Sie können das Kochfeld nun wieder einschalten.
U1	Eingangsspannung nicht korrekt, außerhalb des normalen Betriebsbereichs.	Setzen Sie sich mit Ihrem Stromversorger in Verbindung.
U2/U3	Die Kochstelle wurde überhitzt und zum Schutz Ihres Kochfelds ausgeschaltet.	Warten Sie, bis das elektronische System genügend abgekühlt ist und schalten Sie es erneut ein.

* Sollte die Anzeige nicht erlöschen, rufen Sie den Kundendienst.

Keine heißen Kochgefäße auf das Bedienfeld stellen.

Normale Geräusche bei Betrieb des Gerätes

Die Technologie der Induktionskochfelder basiert auf der Entstehung elektromagnetischer Felder, durch welche die Wärme direkt am Boden des Kochgefäßes entsteht. Abhängig von der Beschaffenheit des Kochgefäßes können Geräusche oder Schwingungen entstehen, die nachfolgend beschrieben werden:

Ein tiefes Summen wie bei einem Transformator

Dieses Geräusch entsteht beim Kochen mit einer hohen Kochstufe. Ursache ist die Energiemenge, die vom Kochfeld auf das Kochgefäß übertragen wird. Das Geräusch verschwindet bei Einstellung auf eine geringere Kochstufe ganz oder wird schwächer.

Ein tiefes Pfeifen

Dieses Geräusch entsteht bei einem leeren Kochgefäß. Das Geräusch verschwindet, wenn Wasser oder Gargut in das Kochgefäß gegeben wird.

Knistern

Das Geräusch entsteht bei Kochgefäßen aus verschiedenen übereinanderliegenden Materialien. Das Geräusch entsteht durch die Schwingungen an den Verbindungsflächen zwischen den verschiedenen Materialschichten. Das Geräusch kommt vom Kochgefäß. Menge und Kochart der Lebensmittel können abweichen.

Hohe Pfeiftöne

Die Geräusche entstehen besonders in Kochgefäßen mit Schichten aus verschiedenen Materialien, sobald diese auf der höchsten Heizstufe und gleichzeitig auf zwei verschiedenen Kochstellen aufgeheizt werden. Diese Pfeiftöne verschwinden bei Verringerung der Leistung ganz oder werden schwächer.

Geräusche des Gebläses

Für einen korrekten Betrieb des elektronischen Systems ist eine Regulierung der Temperatur des Kochfeldes erforderlich. Hierzu verfügt das Kochfeld über ein Gebläse, das sich bei zu hoher Temperatur in den verschiedenen Kochstufen einschaltet. Das Gebläse kann auch bei ausgeschaltetem Gerät weiterlaufen, wenn die gemessene Temperatur nach dem Ausschalten des Kochfeldes noch immer zu heiß ist.

Gleichmäßige Geräusche, wie bei einem Uhrzeiger.

Dieses Geräusch tritt nur auf, wenn 3 oder mehr Kochstellen verwendet werden, und verschwindet bzw. reduziert sich, wenn eine der Kochstellen ausgeschaltet wird.

Die beschriebenen Geräusche sind normaler Bestandteil der Induktionstechnologie und nicht als Mängel anzusehen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer:

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 55
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

nl Inhoudsopgave

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Raadgevingen en waarschuwingen omtrent de veiligheid

Lees deze instructies aandachtig door. Alleen dan kunt u het apparaat op de juiste wijze gebruiken.

Bewaar de gebruiks- en montage-instructies. Indien u het apparaat aan iemand anders overdraagt, geef dan ook de documentatie van het apparaat mee.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Indien het apparaat schade heeft opgelopen tijdens het transport, schakel het dan niet in, maar neem contact op met de technische dienst en leg de veroorzaakte schade schriftelijk vast. Doet u dat niet, dan gaat elk recht op een schadevergoeding verloren.

Veiligheidsaanwijzingen

Dit apparaat werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen. De kookplaat mag uitsluitend gebruikt worden voor het bereiden van voedsel. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan staat.

Veilig gebruik

Voor een veilig gebruik van dit apparaat mogen volwassenen en kinderen die wegens

- lichamelijke, zintuiglijke of psychische beperkingen,
- onervarenheid of onwetendheid

niet bekwaam zijn om dit apparaat te gebruiken, dat alleen doen onder toezicht van een verantwoordelijk volwassen persoon.

Houd kinderen in de gaten en voorkom dat zij met het apparaat gaan spelen.

Olie en vet zijn te warm

Brandgevaar!

De hete olie en vet zijn gemakkelijk ontvlambaar. Laat oververhitte olie of oververhit vet niet onbewaakt achter. Indien de olie of het vet vlam vat, blus het vuur dan nooit met water. Doof de vlammen met een doek of een bord. Schakel de kookzone uit.

Het bereiden van voedsel au bain-marie

Met de bereidingswijze au bain-marie kan het voedsel worden verwarmd in een pan die op zijn beurt in een grotere pan water wordt geplaatst. Zo wordt het voedsel op langzame en constante wijze verwarmd, door middel van het warme water en niet rechtstreeks door de warmte van de kookzone. Bij het bereiden van voedsel au bain-marie moet worden vermeden dat blikken, glazen flessen of andere materialen in aanraking komen met de bodem van de pan water, om te voorkomen dat het glas van de plaat en de pan breken door oververhitting van de kookzone.

Hete kookplaat

Gevaar van brandwonden!

Raak hete kookzones niet aan. Houd kinderen uit de buurt van de kookplaat.

Brandgevaar!

- Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat.
- Bewaar geen ontvlambare voorwerpen of spuitbussen in de laden onder de kookplaat.

Vochtige bodems van pannen en vochtige kookplaten

Gevaar van verwondingen!

Als zich vocht tussen de bodem van de pan en de kookzone bevindt, kan dit dampdruk veroorzaken. Bijgevolg zou de pan kunnen opspringen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

Barsten in de kookplaat

Gevaar van elektrische ontlading!

Sluit het apparaat van het verdeelnet af indien de kookplaat stuk of gebarsten is.
Neem contact op met de technische dienst.

De kookzone verwarmt, maar de visuele indicatie werkt niet

Gevaar voor brandwonden!

Schakel de kookzone uit als de indicator niet werkt. Neem contact op met de technische dienst.

De kookplaat wordt uitgeschakeld

Brandgevaar!

Als de kookplaat automatisch uitgaat en niet kan worden gebruikt, kan hij op een later tijdstip alsnog vanzelf aan gaan. Om dit te voorkomen moet de kookplaat van de stroom worden afgesloten. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats geen metalen voorwerpen op de inductieplaat

Gevaar voor brandwonden!

Laat geen messen, vorken, lepels, deksels of andere metalen voorwerpen op de kookplaat liggen; deze kunnen heel snel heet worden.

Onderhoud van de ventilator

Gevaar van beschadiging!

Deze plaat is uitgerust met een ventilator, die zich aan de onderzijde bevindt. Indien er zich onder de kookplaat een lade bevindt, mogen daar geen kleine of papieren voorwerpen in worden bewaard. Als deze namelijk worden geabsorbeerd kunnen ze de ventilator beschadigen of de koeling verslechteren.

Attentie!

Tussen de inhoud van de lade en de inlaat van de ventilator moet een afstand van ten minste 2 cm worden aangehouden.

Onjuist uitgevoerde reparaties

Gevaar van een elektrische ontlading!

Onjuist uitgevoerde reparaties zijn gevaarlijk. Zet het apparaat uit als het defect is. Neem contact op met de technische dienst. Het repareren en vervangen van defecte aansluitkabels mag uitsluitend uitgevoerd worden door behoorlijk opgeleid personeel van de Technische Dienst.

Attentie!

Dit apparaat voldoet aan de reglementeringen inzake de veiligheid en de elektromagnetische compatibiliteit. Personen met een pacemaker dienen uit de buurt te blijven van het apparaat als dat aan staat. Het is onmogelijk om te garanderen dat 100% van deze mechanismen die op de markt zijn voldoen aan de geldige regelgeving omtrent elektromagnetische compatibiliteit en dat er zich geen interferenties voordoen die de juiste werking in gevaar brengen. Ook is het mogelijk dat personen met andere soorten mechanismen, zoals hoorapparaten, enige vorm van hinder kunnen ondervinden.

De kookplaat uitschakelen

Schakel de kookplaat na elk gebruik altijd uit met de hoofdschakelaar. Wacht niet tot de kookplaat automatisch uitschakelt bij het ontbreken van een pan.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de kookplaat veroorzaken.
- Plaat nooit lege plannen op de kookzones. Dit kan schade veroorzaken.
- Plaats geen hete pannen op het bedieningspaneel, de indicatorzones of op de omlijsting van de kookplaat. Dit kan schade veroorzaken.
- Als er harde of scherpe voorwerpen op de kookplaat vallen, kan dit de plaat beschadigen.
- Aluminiumfolie en plastic bakken smelten als ze op een hete kookzone gelegd worden. Het gebruik van beschermplaten op de kookplaat wordt afgeraden.

Algemeen overzicht

In de onderstaande tabel vindt u de meest voorkomende vormen van schade:

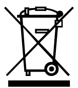
Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Gemorst voedsel	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.
	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als werkoppervlak of steun.
	Ruwe bodems van pannen kunnen krassen op de vitroceramische plaat veroorzaken	Controleer de pannen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsproducten	Gebruik reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten.
	Aanraking van de pannen	Til kookpannen en koekenpannen op om ze te verplaatsen.
Afbladderingen	Suiker, levensmiddelen met een hoog suikergehalte	Verwijder gemorst voedsel onmiddellijk met een glasschraper.

Bescherming van het milieu

Pak het apparaat uit en gooi het verpakkingsmateriaal op milieuvriendelijke wijze weg.

Verwijdering van afvalstoffen op een milieuvriendelijke manier



Dit apparaat is geïdentificeerd conform de Richtlijn betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur WEEE 2002/96/EG. Deze richtlijn omschrijft het kader voor de recyclage en het hergebruik van afgedankte apparaten binnen het hele Europese grondgebied.

Tips om energie te besparen

- Doe altijd de bijbehorende deksel op de pan. Bij koken zonder deksel op de pan is het energieverbruik vier keer zo hoog.
- Gebruik pannen met een dikke en vlakke bodem. Pannen met bolle bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan moet overeenkomen met de afmeting van de kookzone. Deze is over het algemeen groter dan de diameter van de bodem van de pan. Indien de diameter van de pan niet overeenkomt met die van de kookzone, is het beter dat deze groter is dan de afmeting van de kookzone. Zo niet, dan gaat de helft van de energie verloren. Controleer: Of de fabrikant de diameter van de bovenkant van pan heeft aangegeven.
- Kies pannen met een afmeting die geschikt is voor de hoeveelheid voedsel die u gaat bereiden. Een grote pan die maar halfvol is, verbruikt veel energie.
- Kook met weinig water. Zo wordt energie bespaard en blijven bovendien vitamines en mineralen van de groente behouden.
- Selecteer een lagere kookstand.

Koken op Inductie

Voordelen van het Koken op Inductie

Koken op Inductie betekent een radicale verandering van de traditionele wijze van verwarmen, aangezien de warmte rechtstreeks in de pan wordt gegenereerd. Daarom biedt het een aantal voordelen:

- Tijdbesparing bij het koken en frituren; doordat de pan rechtstreeks wordt verwarmd.
- Dit werkt energiebesparend.
- Eenvoudiger in onderhoud en reiniging Overgelopen voedingswaren verbranden minder snel.
- Kook- en veiligheidscontrole; de plaat levert energie of stopt de energietoevoer onmiddellijk als op de controleknop gedrukt wordt. De inductiekookzone levert geen warmte meer af als de pan wordt weggenomen, ook al wordt het apparaat voor die tijd niet uitgeschakeld.

Geschikte pannen

Ferromagnetische pannen

Uitsluitend geschikt voor inductiekoken zijn ferromagnetische pannen zoals van:

- geëmailleerd staal
- gietijzer
- speciale pannen voor inductie van roestvrij staal.

Kijk, om te weten of de pannen geschikt zijn, of ze worden aangetrokken door een magneet.

Speciale pannen voor inductie

Er bestaat een ander soort pannen speciaal voor inductie, met een geheel ferromagnetische bodem. Controleer de diameter, deze kan zowel van invloed zijn op de pandetectie als op het kookresultaat.

Niet geschikte pannen

Gebruik nooit pannen van:

- dun normaal staal
- glas
- aardewerk
- koper
- aluminium

Kenmerken van de bodem van de pan

De kenmerken van de bodem van de pannen kunnen invloed hebben op de homogeniteit van het kookresultaat. Pannen die gemaakt zijn van materialen die warmte verspreiden, zoals "sandwich" pannen van roestvrij staal, verdelen de warmte op gelijkmatige wijze, waardoor tijd en energie worden bespaard.

Geen pan of ongeschikte afmeting

Als er geen pan op de geselecteerde kookzone wordt geplaatst of als deze niet van het geschikte materiaal is of geen geschikte afmeting heeft, knippert de kookstand op de indicator van de kookzone. Plaats een geschikte pan, zodat het knipperen stopt. Als er meer dan 90 seconden wordt gewacht gaat de kookzone automatisch uit.

Lege pannen of pannen met een dunne bodem

Verwarm geen lege pannen en gebruik geen pannen met dunne bodem. De kookplaat is uitgerust met een intern veiligheidssysteem, maar een lege pan kan zo snel heet worden dat de functie “automatisch uitschakelen" geen tijd heeft om te reageren, waardoor de temperatuur erg kan oplopen. De bodem van de pan kan smelten en het glas van de kookplaat beschadigen. Raak in dat geval de pan niet aan en schakel de kookzone uit. Als het apparaat na het afkoelen niet werkt, neem dan contact op met de technische dienst.

Pandetectie

Iedere kookzone heeft een minimumlimiet voor pandetectie, die afhankelijk is van het materiaal van de pan die wordt gebruikt. Daardoor mag alleen de kookzone worden gebruikt die het meest geschikt is voor de pan.

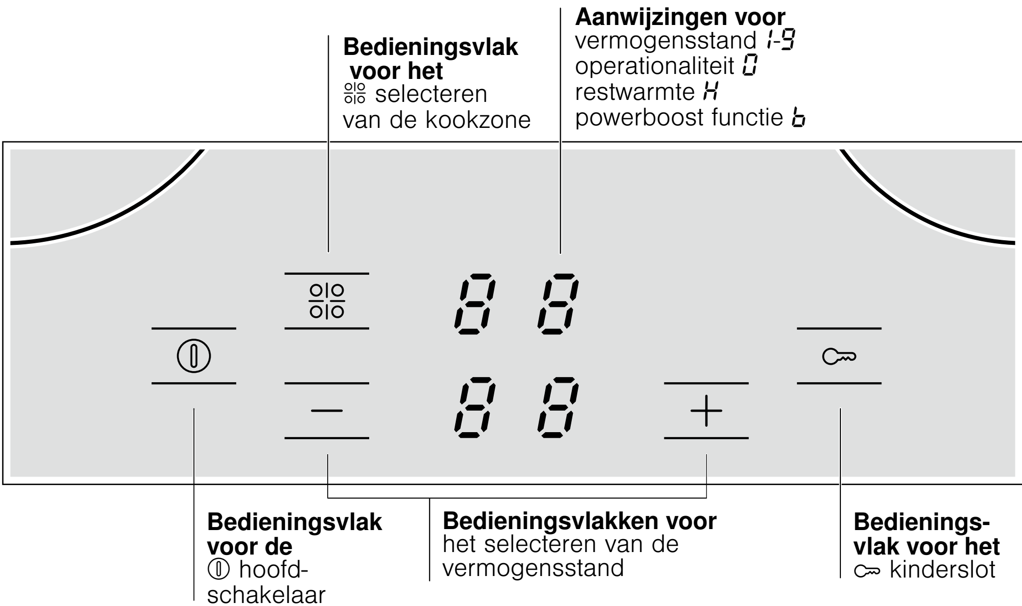
Dubbele of driedubbele kookzone

Deze zones kunnen pannen van verschillende afmetingen herkennen. Afhankelijk van het materiaal en de eigenschappen van de pan, past de zone zich automatisch aan en wordt alleen de enkele zone geactiveerd, ofwel de hele zone, waarbij het geschikte vermogen wordt geleverd voor goede kookresultaten.

Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksinstructies kunnen op de diverse kookplaten toegepast worden. Op *pagina 10* staat een algemeen overzicht van de modellen met informatie over hun afmetingen.

Het bedieningspaneel



De kookzones

Kookzone	Activeren en deactiveren
◯ Enkelvoudige kookzone	Gebruik een pan met de geschikte maat.
Braadzone	De zone wordt automatisch ingeschakeld als een pan gebruikt wordt waarvan de bodem dezelfde maat heeft als de buitenste zone.
Gebruik enkel pannen die geschikt zijn voor koken op inductie, zie hoofdstuk “Geschikte pannen".	

Restwarmte-indicator

De kookplaat beschikt over een restwarmte-indicator H op elke kookzone die toont welke kookplaten warm zijn. Vermijd om de kookzones aan te raken waarvan deze indicator nog brandt.

Ook als de kookplaat uitgeschakeld is, zal H blijven branden zolang de kookzone nog warm is.

Als de pan verwijderd wordt voor de kookplaat uitgeschakeld is, zal afwisselend de indicatie H en de geselecteerde vermogensstand verschijnen.

Programmeren van de kookplaat

In dit hoofdstuk wordt uitgelegd hoe een kookzone kan worden afgesteld. In de tabel staan de kookstanden en de bereidingstijden voor verschillende gerechten vermeld.

De kookplaat in- en uitschakelen

De kookplaat wordt in- en uitgeschakeld met de hoofdschakelaar.

Voor het inschakelen: druk op het symbool ⓘ. De indicator naast de hoofdschakelaar gaat branden en de indicators 0 gaan branden. De kookplaat is klaar om te werken.

Voor het uitschakelen: druk op het symboolⓘ tot de indicators doven. Alle kookzones zijn uitgeschakeld. De restwarmte-indicator blijft branden tot de kookzones voldoende afgekoeld zijn.

Aanwijzing: De kookplaat wordt automatisch uitgeschakeld als alle kookzones meer dan 20 seconden lang uitgeschakeld zijn.

Afstellen van de kookzone

Selecteer de gewenste vermogensstand met de symbolen **+** en **-**.

Vermogensstand 1 = minimumvermogen.

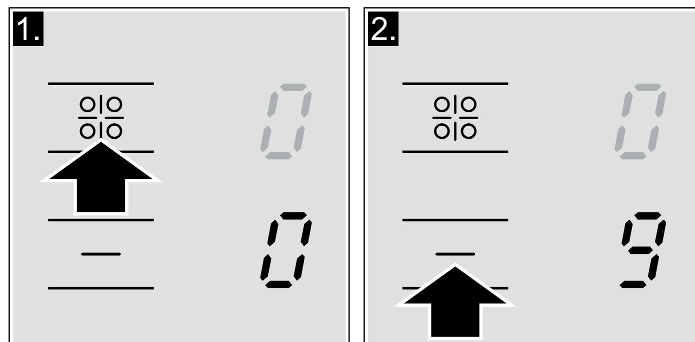
Vermogensstand 9 = maximumvermogen.

Elke vermogensstand is voorzien van een tussenliggende instelling. Deze wordt aangegeven met een punt.

De vermogensstand aanpassen

De kookplaat moet ingeschakeld zijn.

1. Druk meerdere keren op het symbool ⚇ tot de indicator 0 van de gewenste kookzone brandt.
2. Druk binnen de 5 seconden op het symbool **+** of **-**. De basisinstelling wordt weergegeven:
   Symbool **+** vermogensstand 1
   Symbool **-** vermogensstand 9



3. Wijzigen van de vermogensstand: selecteer de kookzone en druk op het symbool **+** of **-** tot de gewenste vermogensstand verschijnt.

De kookzone uitschakelen

Selecteer de kookzone en druk vervolgens op het symbool **+** of **-** tot 0 verschijnt.

De kookzone wordt uitgeschakeld en de restwarmte-indicator verschijnt.

Aanwijzing: Als er geen pan op de inductiekookzone geplaatst wordt, zal de gekozen kookstand beginnen knipperen. Na het verstrijken van een tijd gaat de kookzone uit.

Kooktabel

In onderstaande tabel worden enkele voorbeelden voorgesteld.

	Vermogensstand
Smelten	
Chocolade, chocoladeglazuur, boter, honing	1-1.
Gelatine	1-1.
Verhitten en warmhouden	
Maaltijdsoep (bv. linzen)	1-2
Melk**	1.-2.
Worstjes verhit in water**	3-4
Ontdooien en verhitten	
Diepvriesspinazie	2.-3.
Diepvriesgoulash	2.-3.
Op een zacht vuurtje gaarstoven, op een zacht vuurtje koken	
Aardappel-gehaktballen	4.-5.*
Vis	4-5*
Witte sauzen, bv. bechamel	1-2
Geklopte sauzen, bv. bearnaisesaus, Hollandse saus	3-4

* Koken zonder deksel
** Zonder deksel

	Vermogensstand
Koken, stomen, smoren	
Rijst (met twee keer zoveel water)	2-3
Rijstpap	1.-2.
Frites	4-5
Pasta	6-7*
Eenpansgerecht, soep	3.-4.
Groenten	2.-3.
Diepvriesgroenten	3.-4.
Koken met de snelkookpan	4.-5.
Sudderen	
Rollade	4-5
Stoofschotel	4-5
Goulash	3.-4.
Braden**	
Filets, koteletten (natuur of gepaneerd)	6-7
Biefstuk (3 cm dikte)	7-8
Borst (2 cm dikte)	5-6
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7
Garnalen en steurgarnalen	7-8
Diepvriesgerechten, bv. gesauteerd	6-7
Pannenkoeken	6-7
Omelet	3.-4.
Frituren** (150-200g per portie in 1-2 l olie)	
Diepvriesproducten, bv. patat, kipnuggets	8-9
Diepvrieskroketten	7-8
Gehaktballen	7-8
Vlees, bv., stukjes kip	6-7
Vis, groenten of paddestoelen, gepaneerd of in bierdeeg, bv. champignons	6-7
Banket, bv. beignets, fruit in bierdeeg	4-5

* Koken zonder deksel
** Zonder deksel

Kinderslot

De kookplaat kan beveiligd worden tegen ongewilde inschakeling, om te voorkomen dat kinderen de kookzones kunnen inschakelen.

Het kinderslot activeren en deactiveren

De kookplaat moet uitgeschakeld zijn.

Activeren: druk het symbool ⊶ gedurende circa 4 seconden in. De indicator naast het symbool ⊶ gaat gedurende 10 seconden branden. De kookplaat is geblokkeerd.

Deactiveren: druk het symbool ⊶ gedurende circa 4 seconden in. De blokkering is gedeactiveerd.

Aanwijzing: Het kinderslot kan per vergissing geactiveerd of gedeactiveerd worden door water tijdens de reiniging, door overgelopen voedsel, of door de aanwezigheid van voorwerpen op het symbool. ⊶

Het permanente kinderslot inschakelen of uitschakelen

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch ingeschakeld als de kookplaat wordt uitgezet.

Activeren en deactiveren

Zie paragraaf “Standaardinstellingen".

Functie Powerboost

Met de functie Powerboost kan het voedsel sneller verhit worden dan wanneer de vermogensstand 9 gebruikt wordt.

Alle kookzones zijn voorzien van deze functie.

Activeren

De kookplaat moet ingeschakeld zijn, maar er mag geen kookzone in werking zijn.

1. Selecteer de gewenste kookzone.
2. Selecteer de vermogensstand 9.
3. Druk vervolgens op het symbool **+**.
   Op de visuele indicator gaat het symbool b branden. De functie powerboost is geactiveerd.

Aanwijzing: Indien een kookzone ingeschakeld wordt wanneer de functie Powerboost in werking is, dan knipperen op de visuele indicator van de kookzone b en 9; vervolgens wordt de vermogensstand afgesteld 9. De functie Powerboost wordt gedeactiveerd.

Deactiveren

Selecteer de kookzone en druk op het symbool **-**.
De indicator b wordt niet meer in beeld gebracht en de kookzone keert terug naar de vermogensstand 9. De functie Powerboost is nu gedeactiveerd.

Aanwijzing: Onder bepaalde omstandigheden kan de Powerboost functie automatisch uitgeschakeld worden om de elektronische onderdelen aan de binnenzijde van de plaat te beschermen.

Basisinstellingen

Het apparaat beschikt over diverse basisinstellingen. Deze instellingen kunnen worden aangepast aan de behoeften van de gebruiker.

Indicator	Functie
c1	**Permanent kinderslot**
	0 Gedeactiveerd.*
	1 Geactiveerd.
c2	**Akoestische signalen**
	0 De meeste signalen zijn gedeactiveerd.
	1 Sommige signalen zijn gedeactiveerd.
	2 Alle signalen zijn geactiveerd.*
c5	**Automatische tijdslimiet.**
	0 Basisinstelling uitschakelen na 1-10 uur.*
	1 De tijd van de basisinstelling wordt tot de helft gereduceerd: uitschakelen na 0,5 - 5 uur.
	2 De tijd van de basisinstelling wordt tot een kwart gereduceerd: uitschakelen na 0,25 - 2,5 uur.
c7	**Functie Power-Management**
	0 = Gedeactiveerd.*
	1 = 1000 W minimumvermogen.
	1 = 1500 W
	2 = 2000 W
	...
	9 of 9. = maximumvermogen van de plaat.**
c0	**Terug naar de standaardinstellingen**
	0 Persoonlijke instellingen.*
	1 Terug naar de fabrieksinstellingen.

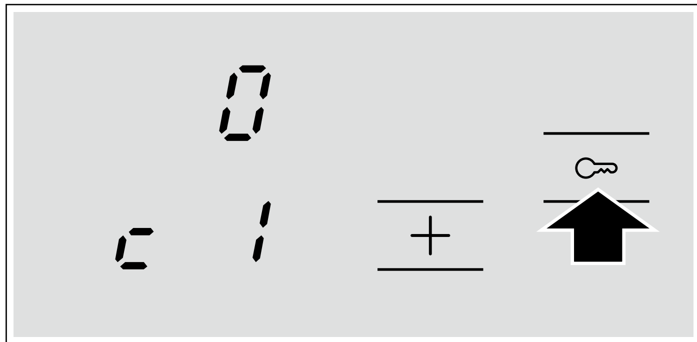
*Fabrieksinstelling

**Het maximumvermogen van de plaat is afhankelijk van de intensiteit van de aansluiting uitgevoerd in de installatie. Om deze maximumwaarde niet te overschrijden, is de plaat voorzien van een aantal componenten die het vermogen automatisch beheren, door dit te verdelen over de kookzones die branden afhankelijk van de behoeften.

Toegang tot de basisinstellingen

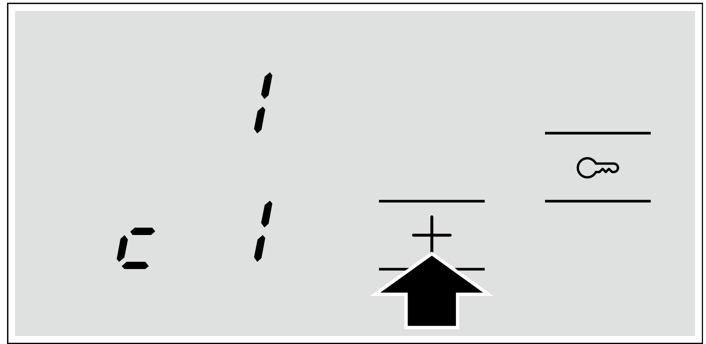
Voer onderstaande stappen uit:

1. Schakel de kookplaat in met de hoofdschakelaar.
2. Druk binnen de volgende 10 seconden op het symbool ⊂⊃ tot een signaal ter bevestiging weerklinkt.



Op de onderste visuele indicatoren verschijnt c 1.

3. Druk op symbool ⊂⊃ tot de indicator van de gewenste functie weergegeven wordt.
4. Selecteer vervolgens de gewenste instelling met de symbolen **+** en **-**. Deze wordt getoond op de visuele indicator rechts boven.



5. Druk opnieuw op het symbool ⊂⊃ tot een signaal ter bevestiging weerklinkt. De instellingen zijn op de juiste wijze opgeslagen.

Afsluiten

Om de instellingen af te sluiten, de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen.

Onderhoud en reiniging

De raadgevingen en waarschuwingen in dit hoofdstuk zijn bedoeld voor het optimaal schoonmaken en onderhouden van de kookplaat.

Kookplaat

Reiniging

Maak de kookplaat na ieder gebruik schoon. Op die manier voorkomt u dat aangekoekte resten verbranden. Maak de kookplaat pas schoon als hij voldoende afgekoeld is.

Gebruik alleen reinigingsproducten die geschikt zijn voor kookplaten. Volg de aanwijzingen op de verpakking van het product op.

Gebruik nooit:

- Schuurmiddelen
- Agressieve schoonmaakmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddel
- Schuursponzen
- Hogedrukreinigers of stoommachines

Glasschraper

Verwijder hardnekkig vuil met een glasschraper.

1. Verwijder het beschermkapje van de schraper
2. Maak het oppervlak van de kookplaat met het mesje schoon.

Maak het oppervlak van de kookplaat niet met het beschermkapje van de schraper schoon, er kunnen anders krassen op komen.

⚠ Risico op verwondingen!

Het mes is erg scherp. Gevaar voor snijwonden. Bescherm het mesje als het niet gebruikt wordt. Vervang het mesje onmiddellijk als het gebreken vertoont.

Onderhoud

Gebruik een speciaal middel voor het onderhoud en de bescherming van de kookplaat. Volg de raadgevingen en waarschuwingen op de verpakking op.

Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te vermijden, moeten de volgende aanwijzingen worden opgevolgd:

- Gebruik alleen warm water met een beetje zeep
- Gebruik nooit scherpe of bijtende producten
- Gebruik de glasschraper niet

Repareren van storingen

Normaal zijn de storingen toe te schrijven aan kleine details. Neem de volgende raadgevingen en waarschuwingen in acht alvorens contact op te nemen met de Technische Dienst.

Indicator	Storing	Maatregel
geen	De stroom is uitgevallen.	Controleer met andere elektrische apparaten of de stroom is uitgevallen.
	Het apparaat is niet aangesloten volgens het aansluitschema.	Controleer of het apparaat is aangesloten volgens het aansluitschema.
	Storing in het elektronische systeem.	Als de storing na de voorgaande controles niet is opgelost, neem dan contact op met de technische dienst.
E knippert	Het bedieningspaneel is vochtig of er ligt iets op.	Droog de zone van het bedieningspaneel of neem het voorwerp weg.
Er + nummer / d + nummer / e + nummer	Storing in het elektronische systeem.	Koppel de kookplaat af van het stroomnet. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
F0/F9	Er is een interne fout in de werking opgetreden.	Koppel de kookplaat af van het stroomnet. Wacht circa 30 seconden en sluit ze opnieuw aan.*
F2	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft de overeenkomstige kookzone uitgeschakeld.	Wacht tot het elektronische systeem voldoende afgekoeld is. Druk vervolgens op een willekeurig symbool van de kookplaat.*
F4	Het elektronische systeem is oververhit geraakt en heeft alle kookzones uitgeschakeld.	
F8	De kookzone heeft te lang op een hoog vermogen en ononderbroken gewerkt.	De automatische tijdlimiet is geactiveerd. Druk op een willekeurig symbool op het bedieningspaneel. De indicator is gedoofd. U kunt de kookplaat al opnieuw aanschakelen.
U1	Onjuiste voedingsspanning, overschrijding van de normale werklimieten.	Neem contact op met uw elektriciteitsleverancier.
U2/U3	De kookzone is oververhit en werd uitgeschakeld om uw kookplaat te beschermen.	Wacht totdat het elektronische systeem voldoende is afgekoeld en zet de kookplaat terug aan.

Als de indicatie voortduurt, neem dan contact op met de Technische Dienst.

Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.

Normaal geluid tijdens de werking van het apparaat

De technologie van het verwarmen door inductie is gebaseerd op het ontstaan van elektromagnetische velden die ervoor zorgen dat de warmte rechtstreeks op de bodem van de pan wordt voortgebracht. De pannen kunnen, afhankelijk van hun bouw, geluiden of trillingen voortbrengen, zoals hieronder worden genoemd:

Een diep gezoem zoals in een transformator

Dit geluid ontstaat tijdens het koken op een hoge vermogensstand. De oorzaak daarvan is de hoeveelheid energie die de kookplaat aan de pan overdraagt. Het geluid verdwijnt of vermindert zodra de vermogensstand wordt verlaagd.

Een laag fluitend geluid

Dit geluid ontstaat als de pan leeg is. Het geluid verdwijnt zodra er water of voedsel in de pan wordt gedaan.

Knisperen

Dit geluid doet zich voor bij pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen. Het geluid komt door de trillingen die ontstaan op de verbindingsvlakken van de verschillende materialen. Dit geluid is afkomstig van de pan. De hoeveelheid voedsel en de bereidingswijze kunnen variëren.

Hoge fluitende geluiden

De geluiden ontstaan met name in pannen die bestaan uit lagen van verschillende materialen, zodra deze worden aangezet op de hoogste stand en op twee kookzones tegelijk. Deze fluitende geluiden verdwijnen of worden minder zodra het vermogen wordt verlaagd.

Geluid van de ventilator

Voor een goed gebruik van het elektronische systeem moet de kookplaat op een gecontroleerde temperatuur werken. Daartoe is de kookplaat voorzien van een ventilator die steeds als de temperatuur wordt vastgesteld door middel van de verschillende vermogensstanden gaat werken. De ventilator kan ook door inertie werken, nadat de kookplaat is uitgezet, als de gedetecteerde temperatuur nog te hoog is.

Geluiden op de maat, vergelijkbaar met de wijzers van een klok

Dit geluid treedt enkel op wanneer 3 of meer kookzones in werking zijn en verdwijnt of vermindert wanneer een kookzone uitgeschakeld wordt.

De omschreven geluiden zijn normaal en maken deel uit van de inductietechnologie en duiden niet op een storing.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL	088 424 4010
B	070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

fr Table des matières

Vous trouverez des informations supplementaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.bosch-home.com** et la boutique en ligne : **www.bosch-eshop.com**

⚠ Conseils et avertissements de sécurité

Lire attentivement ces instructions. L'appareil pourra seulement être correctement manipulé à ce moment-là.

Conserver les notices d'utilisation et de montage. Si vous remettez l'appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui aussi la documentation de l'appareil.

Vérifier votre appareil après l'avoir retiré de l'emballage. S'il a souffert de dommages pendant le transport, ne le branchez pas, contactez le Service technique puis indiquez par écrit les dommages observés, sinon le droit à tout type d'indemnisation sera perdu.

Consignes de sécurité

Cet appareil a été conçu pour un usage exclusivement domestique. N'utiliser la plaque de cuisson que pour l'élaboration d'aliments. Pendant le fonctionnement, l'appareil ne doit pas rester sans surveillance.

Manipulation en toute sécurité

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, les adultes et les enfants qui en raison de

- handicaps physiques, sensoriels ou psychiques
- manque d'expérience ou méconnaissance

ne sont pas habilités à utiliser cet appareil ne devront pas le faire sans la supervision d'un adulte responsable.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Huile et matière grasse trop chaudes

Danger d'incendie !

L'huile et la matière grasse trop chaudes s'enflamment rapidement. Ne pas laisser d'huile ou de matière grasse chauffer trop longtemps sans surveillance. Si l'huile et la matière grasse venaient à s'enflammer, ne pas éteindre avec de l'eau. Eteindre les flammes avec un couvercle ou une assiette. Eteindre la zone de cuisson.

Cuisiner des aliments au bain-marie

Le bain-marie permet de cuire un aliment dans une casserole, elle-même immergée dans un autre récipient plus grand contenant de l'eau. Ainsi, l'aliment reçoit une chaleur douce et constante, en cuisant grâce à l'eau chaude et non directement par la chaleur de la zone de cuisson. En cuisinant des aliments au bain-marie, il faut éviter que les conserves, bouteilles en verre ou autre matériel reposent à même la base du récipient contenant de l'eau, pour éviter la rupture du verre de la plaque et du récipient en raison du réchauffage de la zone de cuisson.

Plaque de cuisson chaude

Risque de brûlures !

Ne pas toucher les zones de cuisson chaudes. Tenir les enfants éloignés de la plaque de cuisson.

Risque d'incendie !

- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la plaque de cuisson
- Ne jamais conserver d'objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs sous la plaque de cuisson.

Bases des récipients et zones de cuisson humides

Risque de lésions !

En cas de présence de liquide entre la base du récipient et la zone de cuisson, il peut se produire une pression de vapeur. Le récipient risque alors de sauter. Maintenir toujours sèches la zone de cuisson et la base du récipient.

Fissures sur la plaque de cuisson

Risque de décharge électrique !

Déconnecter l'appareil du réseau électrique si la plaque de cuisson est cassée ou fissurée.

Contacter le Service technique.

La zone de cuisson chauffe, mais le voyant ne fonctionne pas

Risque de brûlures !

Eteindre la zone de cuisson si l'indicateur ne fonctionne pas. Contacter le Service technique.

La plaque de cuisson s'éteint

Risque d'incendie !

Si la plaque de cuisson s'éteint automatiquement et condamne son utilisation, elle risque ensuite de s'allumer d'elle-même. Afin d'éviter ce scénario, la plaque de cuisson doit être déconnectée du réseau électrique. Contacter le service après-vente.

Ne pas placer d'objets métalliques sur la plaque d'induction

Risque de brûlures !

Ne pas laisser de couteaux, fourchettes, cuillers, couvercles ou autres objets métalliques sur la plaque de cuisson. Ils risquent de chauffer très rapidement.

Attention au ventilateur

Risque de fuite !

Cette plaque est équipée d'un ventilateur situé dans la partie inférieure. Si un tiroir se trouve sous la plaque de cuisson, il ne faut pas y conserver de petits objets ou de papiers. En étant absorbés, ils pourraient endommager le ventilateur ou nuire au refroidissement.

Attention !

Laisser une distance minimum de 2 cm entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

Réparations inadéquates

Risque de décharge électrique !

Les réparations non appropriées sont dangereuses. Débrancher l'appareil s'il est défectueux. Contacter le Service technique. Les réparations et le remplacement de câbles de connexion défectueux ne peuvent être entrepris que par le personnel du Service technique dûment formé.

Attention !

Cet appareil est conforme à la réglementation sur la sécurité et la compatibilité électromagnétique. Toutefois, les personnes portant des régulateurs cardiaques doivent s'abstenir de manipuler cet appareil. Il est impossible d'assurer que 100 % des dispositifs qui se trouvent sur le marché respectent la réglementation en vigueur sur la compatibilité électromagnétique, et qu'il ne se produit pas d'interférences mettant en danger leur bon fonctionnement. Il est également possible que les personnes avec un autre type de dispositifs, comme des audiophones, puissent sentir certains ennuis.

Eteindre la plaque de cuisson

Après chaque utilisation, toujours éteindre la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal. N'attendez pas que la plaque de cuisson se déconnecte automatiquement en raison d'un manque de récipient.

Causes des dommages

Attention !

- Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la plaque de cuisson.
- Ne jamais placer de récipient vide sur les zones de cuisson. Ils risquent d'entraîner des dommages.
- Ne pas placer de récipients chauds sur le bandeau de commande, les zones d'indicateurs ou le cadre de la plaque. Ils risquent de provoquer des dommages.
- La chute d'objets durs ou pointus sur la plaque de cuisson peut entraîner des dégâts.
- Le papier aluminium et les récipients en plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes. L'utilisation de lames de protection n'est pas recommandée sur les plaques de cuisson.

Vue générale

Le tableau suivant présente les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments renversés	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.
	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne pas utiliser la plaque de cuisson commme plateau ou plan de travail.
	Les bases rugueuses des récipients peuvent rayer la vitrocéramique	Vérifier les récipients.
Décolorations	Produits de nettoyage non adaptés	Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson.
	Base des récipients	Soulever les marmites et poêles pour les déplacer.
Écaillages	Sucre, substances à forte teneur en sucre	Éliminer immédiatement les aliments tombés à l'aide d'un grattoir pour verre.

Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et jeter l'emballage en respectant l'environnement.

Elimination des déchets en respectant l'environnement



Cet appareil est identifié conformément à la Directive sur les Résidus des Appareils Électriques et Électroniques WEEE 2002/96/CE. Cette directive définit le cadre pour le recyclage et la réutilisation des appareils usagés dans tout le territoire européen

Conseils pour économiser de l'énergie

- Poser toujours le couvercle correspondant sur les récipients. En cuisinant sans couvercle, la consommation d'énergie est multipliée par quatre.
- Utiliser des récipients dont la base est épaisse et plate. Les bases courbes augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre de la base des récipients doit concorder avec la taille de la zone de cuisson. Celui-ci est en général supérieur au diamètre de la base du récipient. Si le diamètre du récipient ne concorde pas avec la zone de cuisson, il est préférable que celui-ci soit supérieur à la taille de la zone de cuisson. Dans le cas contraire, la moitié de l'énergie se perd. Observer : Si le fabriquant a indiqué le diamètre maximum du récipient.
- Choisir des récipients de taille adaptée à la quantité d'aliments qui vont être préparés. Un récipient de grandes dimensions et à moitié plein consomme beaucoup d'énergie.
- Cuire avec peu d'eau. Ainsi, l'énergie est économisée et les vitamines et minéraux des légumes sont conservés.
- Sélectionner un niveau de puissance plus faible.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction entraîne un changement radical des méthodes traditionnelles, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle présente de fait une série d'avantages :

- Gain de temps pour cuisiner et frire ; grâce au chauffage direct du récipient.
- Economie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus simples. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de la chaleur et sécurité ; la plaque fournit ou coupe l'alimentation électrique en agissant sur le bouton de commande. La zone de cuisson par induction cesse de produire de la chaleur si le récipient est retiré sans avoir été débranché au préalable.

Récipients appropriés

Récipients ferromagnétiques

Les récipients ferromagnétiques sont les seuls récipients adaptés pour cuisiner par induction. Ils peuvent être en :

- acier émaillé
- fonte
- vaisselle spéciale pour induction en acier inoxydable.

Utiliser un aimant pour vérifier si les récipients sont adaptés. Si c'est le cas, ils doivent être attirés.

Récipients spéciaux pour la cuisine par induction

Il existe un autre type de récipients spéciaux pour la cuisine par induction, dont le fond n'est pas entièrement ferromagnétique. Vérifier le diamètre, car cela pourrait à la fois avoir une influence sur la détection du récipient et sur les résultats de cuisson.

Récipients non appropriés

Ne jamais utiliser de récipients en :

- acier fin normal
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Caractéristiques de la base du récipient

Les caractéristiques de la base des récipients peuvent influer sur l'homogénéité du résultat de la cuisson. Des récipients fabriqués dans des matériaux permettant de diffuser la chaleur, comme les récipients "sandwich" en acier inoxydable, qui permettent de répartir la chaleur de manière uniforme, tout en économisant du temps et de l'énergie.

Absence de récipient ou taille non adaptée

Si le récipient n'est pas posé sur la zone de cuisson choisie, ou si celui-ci n'est pas dans le matériau ou de la taille adéquat(e), le niveau de puissance visualisé sur l'indicateur de la zone de cuisson clignotera. Poser le récipient adapté pour faire cesser le clignotement. Après 90 secondes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne pas chauffer les récipients vides ni utiliser ceux à fond mince. Bien que la plaque de cuisson soit dotée d'un système interne de sécurité, un récipient vide peut chauffer tellement rapidement que la fonction "désactivation automatique" n'a pas le temps de réagir et peut alors atteindre une température très élevée. La base du récipient peut fondre et endommager le verre de la plaque. Dans ce cas, ne pas toucher le récipient et éteindre la zone de cuisson. Si, après avoir refroidi, celle-ci ne fonctionne plus, contacter le service technique.

Détection d'un récipient

Chaque zone de cuisson possède une limite minimale de détection de récipient, qui varie en fonction du matériau du récipient utilisé. Pour cette raison, il convient alors d'utiliser la zone de cuisson la mieux adaptée au diamètre du récipient.

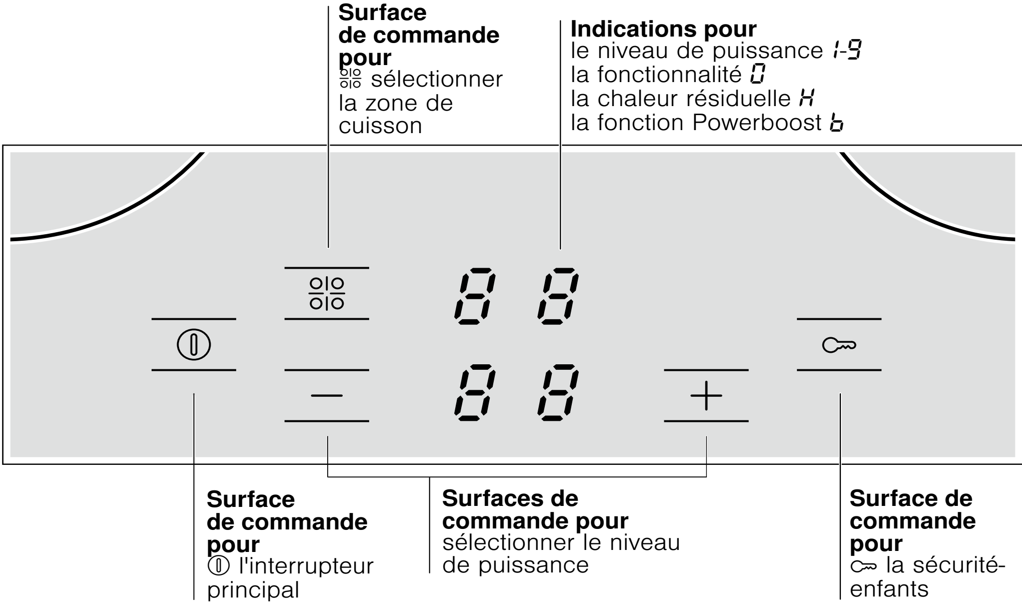
Zone de cuisson double ou triple

Ces zones peuvent accueillir des récipients de différentes tailles. Selon le matériel et les propriétés du récipient, la zone s'adaptera automatiquement, en activant seulement la zone simple ou en totalité et en alimentant la puissance adéquate pour obtenir de bons résultats de cuisson.

Se familiariser avec l'appareil

Ces instructions d'utilisation peuvent s'appliquer à différentes plaques de cuisson. A la *page 10* figure une vue générale des modèles avec des informations sur les mesures.

Le bandeau de commande



Les zones de cuisson

Zone de cuisson	Activer et désactiver
Zone de cuisson simple	Utilisez un récipient de la taille appropriée.
Zone de rôtissage	La zone s'allume automatiquement en utilisant un récipient dont la base est de la même taille que la zone extérieure.
N'utilisez que des récipients aptes à la cuisson par induction, voir le volet "Récipients appropriés".	

Indicateur de chaleur résiduelle

La plaque de cuisson possède un indicateur de chaleur résiduelle H dans chaque zone de cuisson qui montre celles qui sont encore chaudes. Eviter de toucher la zone de cuisson qui affiche cette indication.

Même si la zone est éteinte, la H restera allumée tant que la zone de cuisson sera chaude.

En retirant le récipient avant d'avoir éteint la zone de cuisson, l'indication H et le niveau de puissance sélectionné s'afficheront alternativement.

Programmer la plaque de cuisson

Dans ce chapitre, il est indiqué comment régler une zone de cuisson. Les niveaux et les temps de cuisson pour différents plats figurent sur le tableau.

Éteindre et allumer la plaque de cuisson

La plaque de cuisson s'allume et s'éteint à l'aide de l'interrupteur principal.

Pour allumer : appuyer sur le symbole ⓘ. L'indicateur situé à côté de l'interrupteur principal et les indicateurs 0 s'allument. La plaque de cuisson est prête à fonctionner.

Pour éteindre : appuyer sur le symbole ⓘ jusqu'à ce que les indicateurs s'éteignent. Toutes les zones de cuisson sont alors éteintes. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé tant que les zones de cuisson n'ont pas suffisamment refroidi.

Remarque : La plaque de cuisson est automatiquement éteinte quand toutes les zones de cuisson restent inactives plus de 20 secondes.

Régler la zone de cuisson

Sélectionner le niveau de puissance souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**.

Niveau de puissance 1 = puissance minimum.

Niveau de puissance 9 = puissance maximum.

Chaque niveau de puisssance dispose d'un réglage intermédiaire. Il est indiqué par un point.

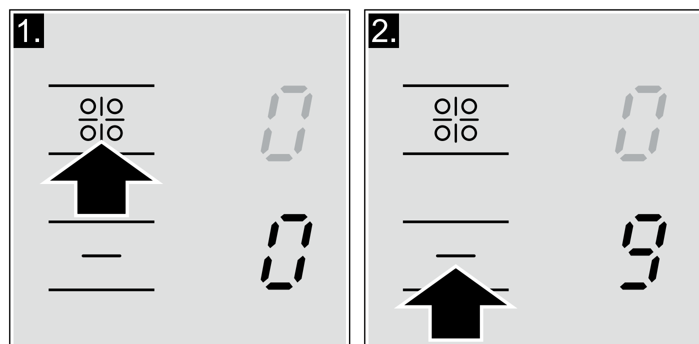
Régler le niveau de puissance

La plaque de cuisson doit être allumée.

1. Appuyer plusieurs fois sur le symbole ⚏ jusqu'à ce que l'indicateur 0 s'éclaire sur la zone de cuisson souhaitée.
2. Dans les 5 secondes suivantes, appuyer sur le symbole **+** ou **-**. Le réglage de base s'affiche :

   Symbole **+** niveau de puissance 1

   Symbole **-** niveau de puissance 9



3. Modifier le niveau de puissance : sélectionner la zone de cuisson et appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à voir apparaître le niveau de puissance souhaité.

Eteindre la zone de cuisson

Sélectionner la zone de cuisson puis appuyer sur le symbole **+** ou **-** jusqu'à voir apparaître 0.

La zone de cuisson est déconnectée et l'indicateur de chaleur résiduelle s'affiche.

Remarque : Si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson par induction, le niveau de puissance sélectionné clignote. Au bout d'un certain temps, la zone de cuisson s'éteint.

Tableau de cuisson

Certains exemples sont présentés sur le tableau suivant.

	Niveau de puissance
Faire fondre	
Chocolat, nappe de chocolat, beurre, miel	1-1.
Gélatine	1-1.
Réchauffer et maintenir chaud	
Potage (par ex. lentilles)	1-2
Lait**	1.-2.
Saucisses réchauffées à l'eau**	3-4
Décongeler et chauffer	
Epinards surgelés	2.-3.
Goulasch surgelé	2.-3.
Cuire à feu doux, porter à ébullition à feu doux	
Boulettes de pommes de terre	4.-5.*
Poisson	4-5*
Sauces blanches, par ex. béchamel	1-2
Sauces fouettées, par ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4
Faire bouillir, cuire à la vapeur, réchauffer	
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3
Riz au lait	1.-2.
Pommes de terre	4-5
Pâtes	6-7*
Ragoût, soupes	3.-4.
Légumes	2.-3.
Légumes, surgelés	3.-4.
Ragoût avec cocotte-minute	4.-5.
Cuire à l'étouffée	
Rouleau à la viande	4-5
Estouffade	4-5
Goulasch	3.-4.

* Cuisson sans couvercle

** Sans couvercle

	Niveau de puissance
Rôtir**	
Filets, côtelettes (nature ou panés)	6-7
Bifteck (3 cm d'épaisseur)	7-8
Blanc de poulet (2 cm d'épaisseur)	5-6
Poisson et filet de poisson, au naturel	5-6
Poisson et filet de poisson pané	6-7
Gambas et crevettes	7-8
Plats surgelés, par ex. poêlées	6-7
Crêpes	6-7
Omelettes	3.-4.
Frire** (150-200g une portion après l'autre dans 1-2 l d'huile)	
Produits surgelés, par ex., pommes de terre frites, nuggets de poulet	8-9
Croquettes surgelées	7-8
Boulettes de viande	7-8
Viande, par ex. morceaux de poulet	6-7
Poissons, légumes ou champignons, panés ou en beignets, champignons par exemple.	6-7
Pâtisserie, par ex., beignets, fruits en beignets	4-5

* Cuisson sans couvercle
** Sans couvercle

Sécurité-enfants

Il est possible d'assurer la plaque de cuisson contre une connexion involontaire pour empêcher les enfants d'allumer les zones de cuisson.

Activer et désactiver la sécurité-enfants

La plaque de cuisson doit être éteinte.

Activer : appuyer sur le symbole ⊶ pendant 4 secondes env. L'indicateur situé à côté du symbole ⊶ s'allume pendant 10 secondes. La plaque de cuisson reste bloquée.

Désactiver : appuyer sur le symbole ⊶ pendant 4 secondes env. Le blocage a été désactivé.

Remarque : La sécurité-enfants peut s'activer ou se désactiver par erreur, à cause de : l'eau apportée pendant le nettoyage, des aliments qui auraient débordé ou la présence d'objets sur le symbole ⊶

Activer et désactiver la sécurité-enfants permanente

Avec cette fonction, la sécurité-enfants est activée automatiquement seulement si la plaque de cuisson est éteinte.

Activer et désactiver

Voir chapitres "Réglages de base".

Fonction Powerboost

Grâce à la fonction Powerboost, il est possible de réchauffer les aliments plus rapidement qu'en utilisant le niveau de puissance 9.

Toutes les zones de cuisson disposent de cette fonction.

Activer

La plaque de cuisson doit être allumée, mais aucune zone de cuisson ne doit fonctionner.

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Sélectionnez le niveau de puissance 9.
3. Appuyez ensuite sur le symbole **+**.
   Sur l'indicateur visuel s'affiche le symbole b. La fonction Powerboost est activée.

Remarque : Si une des zones de cuisson s'allume alors que la fonction Powerboost fonctionne, sur l'indicateur visuel de la zone de cuisson b et 9 clignoteront; puis le niveau de puissance s'ajustera 9. La fonction Powerboost sera désactivée.

Désactiver

Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur le symbole **-**. La lettre b ne s'affichera plus et la zone de cuisson reviendra au niveau de puissance 9. La fonction Powerboost est alors désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, la fonction Powerboost peut se désactiver automatiquement pour protéger les composants électroniques de l'intérieur de la plaque.

Réglages de base

L'appareil propose plusieurs réglages de base. Ces réglages peuvent être adaptés aux besoins propres de l'utilisateur.

Indicateur	Fonction
c 1	**Sécurité-enfants permanente**
	0 Désactivée.*
	1 Activée.
c2	**Signaux sonores**
	0 La plupart des signaux désactivés.
	1 Certains des signaux désactivés.
	2 Tous les signaux activés.*
c5	**Limitation automatique du temps.**
	0 Réglage de base : éteindre au bout de 1-10 heures.*
	1 Le temps du réglage de base est réduit à la moitié : éteindre au bout de 0,5 - 5 heures.
	2 Le temps du réglage de base est réduit au quart : éteindre au bout de 0,25 - 2,5 heures.
c 7	**Fonction Power-Management**
	0 = Désactivée.*
	1 = 1000 W. puissance minimum.
	1 = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 ou 9. = puissance maximum de la plaque.**
c0	**Revenir aux réglages par défaut**
	0 Réglages personnels.*
	1 Revenir aux réglages d'usine.

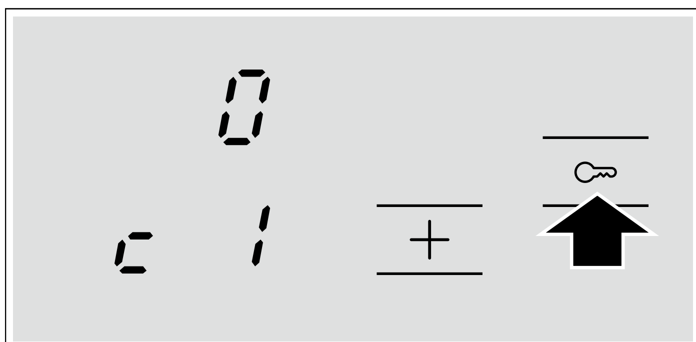
*Réglage d'usine

**La puissance maximum de la plaque dépend de la configuration de l'intensité de connexion de l'installation. Afin de ne pas dépasser cette valeur maximum, la plaque dispose d'une série de composants qui gèrent automatiquement la puissance, et la distribuent aux zones de cuisson allumées, en fonction des besoins.

Accéder aux réglages de base

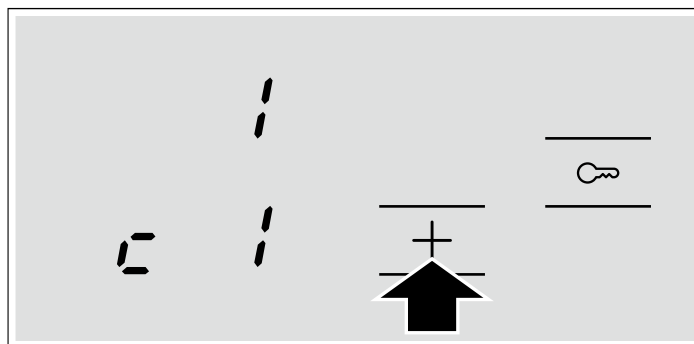
Veuillez suivre les étapes suivantes :

1. Allumer la plaque de cuisson au moyen de l'interrupteur principal.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyer sur le symbole ⊶ jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis.



Les voyants inférieurs affichent c 1.

3. Appuyer sur le symbole ⊶ jusqu'à ce que le voyant de la fonction souhaitée apparaisse.
4. Puis sélectionner le réglage souhaité à l'aide des symboles **+** et **-**. Il s'affichera sur l'indicateur supérieur droit.



5. Appuyer à nouveau sur le symbole ⊶ jusqu'à ce qu'un signal de confirmation soit émis. Les réglages ont été correctement sauvegardés.

Quitter

Pour quitter les réglages de base, éteindre la plaque de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Soins et nettoyage

Les conseils et les avertissements mentionnés dans ce chapitre sont une aide pour nettoyer et maintenir parfaitement la plaque de cuisson.

Plaque de cuisson

Nettoyage

Nettoyer la plaque après chaque cuisson. De cette façon, vous éviterez que des restes adhérés ne brûlent. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson si elle n'est pas assez froide.

Utiliser seulement des produits de nettoyage appropriés pour les plaques de cuisson. Suivre les indications qui figurent sur l'emballage du produit.

Ne jamais utiliser :

- Des produits abrasifs
- Des nettoyeurs agressifs comme des sprays pour le four et des détachants
- Des éponges qui rayent
- Des nettoyeurs à haute pression ou machines à vapeur

Grattoir pour verre

Eliminer les saletés résistantes avec un grattoir pour verre.

1. Retirer la sûreté du grattoir
2. Nettoyer la surface de la plaque de cuisson avec la lame.

Ne pas nettoyer la plaque de cuisson avec l'étui du grattoir, car la surface pourrait se rayer.

⚠ Risque de lésions !

La lame est très aiguisée. Risque de coupures. Protéger la lame quand elle n'est pas utilisée. Remplacer immédiatement la lame si elle présente des imperfections.

Soins

Appliquer un additif pour la conservation et la protection de la plaque de cuisson. Suivre les conseils et les avertissements qui figurent sur l'emballage.

Cadre de la plaque de cuisson

Pour éviter d'endommager le cadre de la plaque de cuisson, tenir compte des indications suivantes :

- Utiliser seulement de l'eau chaude avec un peu de savon
- Ne jamais utiliser de produits aiguisés ni d'abrasifs
- Ne pas utiliser de grattoirs pour verre

Réparer les pannes

Les pannes sont généralement dues à de petits détails. Avant de prévenir le service après-vente, il faut prendre en considération les conseils et avertissements suivants.

Indicateur	Incident	Mesure
aucun	L'alimentation électrique a été interrompue.	Vérifier à l'aide d'autres appareils électriques s'il s'est produit une coupure du courant électrique.
	La connexion de l'appareil n'a pas été réalisée conformément au schéma des connexions.	Vérifier que l'appareil a été connecté conformément au schéma des connexions.
	Incident dans le système électronique.	Si les vérifications précédentes ne permettent pas de résoudre l'incident, prévenir le Service après-vente.
E clignote	Le bandeau de commande est humide ou un objet a été déposé dessus.	Sécher la zone du bandeau de commande ou retirer l'objet.
Er + numéro / d + numéro / e + numéro /	Panne dans le système électronique.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F0/F9	Il s'est produit une erreur interne dans le fonctionnement.	Débrancher la plaque de cuisson du réseau électrique. Attendre 30 secondes puis la rebrancher.*
F2	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté la zone de cuisson correspondante.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi. Ensuite, appuyer sur l'un des symboles de la plaque de cuisson.*
F4	Le système électronique a surchauffé et a déconnecté toutes les zones de cuisson.	
F8	La zone de cuisson a fonctionné trop longtemps sur une puissance élevée et de manière ininterrompue.	La limitation automatique du temps s'active. Appuyer sur l'un des symboles du bandeau de commande. L'indicateur s'éteint. Vous pouvez alors rallumer la plaque de cuisson.

* Si l'indication persiste, prévenez le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Indicateur	Incident	Mesure
U1	Tension d'alimentation incorrecte, hors des limites normales de fonctionnement .	Adressez-vous à votre distributeur d'énergie électrique.
U2/U3	La zone de cuisson a surchauffé et s'est déconnectée pour protéger votre table.	Attendre que le système électronique ait suffisamment refroidi puis la reconnecter.

* Si l'indication persiste, prévenez le Service après-vente.

Ne placer aucun récipient chaud sur le bandeau de commande.

Bruit normal pendant le fonctionnement de l'appareil

La technologie de chauffage par induction repose sur la création de champs électromagnétiques responsables de la production directe de chaleur à la base du récipient. En fonction de la structure du récipient, ces champs magnétiques peuvent produire certains bruits ou vibrations comme ceux décrits ci-dessous :

Un bourdonnement profond comme dans un transformateur

Ce bruit est émis lors d'une cuisson à puissance élevée. Il est provoqué par la quantité d'énergie transmise de la plaque de cuisson au récipient. Ce bruit disparaît ou s'atténue lorsque la puissance est réduite.

Un sifflement grave

Ce bruit est émis lorsque le récipient est vide. Il disparaît lorsque de l'eau ou des aliments sont introduits.

Un crépitement

Ce bruit survient dans les récipients composés de différents matériaux superposés. Il est provoqué par les vibrations produites au niveau des surfaces de jonction des différentes superpositions de matériaux. Ce bruit provient du récipient. La quantité et la manière de cuisiner les aliments peuvent varier.

Des sifflements aigus

Les bruits se produisent principalement avec les récipients composés de différentes superpositions de matériaux dès que ceux-ci sont mis en marche à la puissance de cuisson maximale, et simultanément sur deux zones de cuisson. Ces sifflements disparaissent ou se font plus rares dès que la puissance est réduite.

Bruit du ventilateur

Pour un usage correct du système électronique, la plaque de cuisson doit fonctionner à une température contrôlée. Pour cela, la plaque de cuisson est dotée d'un ventilateur se mettant en marche selon la température détectée via les niveaux de puissance. Le ventilateur peut également fonctionner par inertie, une fois la plaque de cuisson éteinte, si la température détectée est encore trop élevée.

Sons rythmés et semblables à ceux des aiguilles d'une horloge

Ce bruit n'intervient que lorsqu'au moins 3 zones de cuisson sont en fonctionnement, et disparaît ou diminue lorsqu'une des plaques de cuisson est éteinte.

Les bruits décrits sont normaux, ils font partie de la technologie d'induction et ne signalent pas de panne.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 141
FR	01 40 10 11 00
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d’origine pour votre appareil.

it Indice

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.bosch-home.com** e l'eShop **www.bosch-eshop.com**

⚠ Consigli e avvertenze di sicurezza

Leggere con attenzione le presenti istruzioni. L'osservanza delle istruzioni garantirà una corretta manipolazione dell'apparecchio.

Conservare le istruzioni d'uso e montaggio. In caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, allegare allo stesso la documentazione corrispondente.

Verificare le condizioni dell'apparecchio dopo averlo estratto dall'imballaggio. In caso di danni provocati dal trasporto, non collegare l'apparecchio, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica e riportare per iscritto i danni riscontrati; in caso contrario, si perderà il diritto a qualunque tipo di indennizzo.

Norme per la sicurezza

Questo apparecchio è stato esclusivamente progettato per un utilizzo domestico. Utilizzare il piano di cottura per la sola lavorazione di alimenti. Durante il funzionamento, l'apparecchio non deve rimanere senza sorveglianza.

Manipolazione sicura

Per un utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza, gli adulti e i bambini che per

- deficienze fisiche, sensoriali o psichiche
- inesperienza o incompetenza,

non risultino in grado di utilizzare l'apparecchio, dovranno essere costantemente sorvegliati da un adulto responsabile in sede di utilizzo dello stesso.

I bambini dovranno essere sorvegliati affinché non giochino con l'apparecchio.

Olio e grasso troppo caldi

Pericolo di incendio!

L'olio e il grasso troppo caldi si infiammano rapidamente. Non lasciare l'olio o il grasso surriscaldati senza sorveglianza. Nel caso in cui l'olio o il grasso si dovessero infiammino, non tentare di spegnere le fiamme con acqua. Spegnere le fiamme con un coperchio o un piatto. Spegnere la zona di cottura.

Cottura di alimenti a bagnomaria

La cottura a bagnomaria permette di cuocere gli alimenti in una casseruola che, a sua volta, è immersa in un altro recipiente più grande, contenente acqua. In tal modo, gli alimenti si cuociono per il calore, temperato e costante, proveniente dall'acqua calda e non direttamente dalla zona di cottura. Per cuocere alimenti a bagnomaria, evitare di appoggiare latte, barattoli di vetro o altro materiale direttamente sulla base del recipiente che contiene l'acqua, per evitare la rottura del vetro del piano e del recipiente a causa del surriscaldamento della zona di cottura.

Piano di cottura caldo

Pericolo di ustioni!

Non toccare le zone di cottura calde. Tenere i bambini lontano dal piano di cottura.

Pericolo di incendio!

- Non collocare in alcun caso oggetti infiammabili sul piano di cottura
- Non conservare oggetti infiammabili o recipienti sotto pressione nell'area sottostante al piano di cottura.

Basi dei recipienti e zone di cottura bagnate

Pericolo di lesioni!

In presenza di liquido tra la base del recipiente e la zona di cottura, potrebbe generarsi una pressione dovuta al vapore. Di conseguenza, il recipiente potrebbe essere sbalzato dalla zona di cottura. Mantenere sempre perfettamente asciutte la zona di cottura e la base del recipiente.

Crepe sul piano di cottura

Pericolo di scariche elettriche!

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica in presenza di un piano di cottura danneggiato o graffiato. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

La zona di cottura si riscalda ma l'indicatore visivo non funziona

Pericolo di ustioni!

Spegnere la zona di cottura in caso di malfunzionamento della spia. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Il piano di cottura si spegne

Pericolo di incendio!

Se il piano di cottura si spegne automaticamente e non può essere utilizzato, successivamente può accendersi da solo. Per evitare che questo succeda, scollegare il piano di cottura dalla rete di alimentazione elettrica. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica.

Non collocare oggetti metallici sulla piastra a induzione

Pericolo di ustioni!

Non lasciare sul piano di cottura coltelli, forchette, cucchiai, coperchi o altri oggetti metallici che possono riscaldarsi molto rapidamente.

Cura del ventilatore

Pericolo di guasto!

Questo piano è dotato di un ventilatore situato nella parte inferiore. Non conservare, nell'eventuale cassetto posto sotto il piano di cottura, oggetti piccoli o fogli di carta che, se aspirati, potrebbero rompere il ventilatore e pregiudicare il raffreddamento.

Attenzione!

Tra il contenuto del cassetto e l'entrata del ventilatore deve esserci una distanza di almeno 2 cm.

Riparazioni improprie

Pericolo di scariche elettriche!

Le riparazioni improprie sono pericolose. Scollegare l'apparecchio se difettoso. Rivolgersi al Servizio di Assistenza Tecnica. Le riparazione e la sostituzione dei cavi di collegamento difettosi possono essere effettuate solo da personale del Servizio di Assistenza Tecnica debitamente formato.

Attenzione!

Questo apparecchio è conforme alla normativa di sicurezza e compatibilità elettromagnetica. Tuttavia, le persone che hanno subito l'impianto di un pace-maker devono evitare di avvicinarsi a questo apparecchio quando è in funzione. È impossibile garantire che il 100% di questi dispositivi in commercio sia conforme alla normativa vigente sulla compatibilità elettromagnetica e che non si generino interferenze in grado di pregiudicare il corretto funzionamento dello stesso. È possibile, inoltre, che anche le persone con altri tipi di dispositivi, quali ad esempio apparecchi acustici, avvertano qualche fastidio.

Spegnere il piano di cottura

Dopo ogni uso, spegnere sempre il piano di cottura con l'interruttore principale. Non aspettare che il piano di cottura si spenga automaticamente per la mancanza di recipienti.

Cause dei danni

Attenzione!

- Le basi ruvide dei recipienti possono rigare il piano di cottura.
- Non posizionare alcun recipiente vuoto nella zona di cottura. Potrebbe provocare danni.
- Non collocare alcun recipiente caldo sul pannello comandi, nell'area delle spie o sulla cornice del piano di cottura. Potrebbe provocare danni.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- La carta d'alluminio e i recipienti in plastica possono fondersi se posizionati sulla zona di cottura calda. Non si consiglia l'uso di lamine protettive sul piano di cottura.

Panoramica generale

Nella seguente tabella, sono riportati i danni più frequenti:

Danni	Causa	Rimedio
Macchie	Fuoriuscita di alimenti	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
Rigature	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come piano d'appoggio o di lavoro.
	La base ruvida dei recipienti può graffiare la vetroceramica	Controllare i recipienti.

Danni	Causa	Rimedio
Decolorazioni	Prodotti per la pulizia sconsigliati	Utilizzare prodotti per la pulizia adatti al piano di cottura.
	Sfregamento dei recipienti	Spostare pentole e padelle sollevandole.
Scrostature	Zucchero, sostanze ad alto contenuto di zucchero	Eliminare immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro.

Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire l'imballo nel rispetto dell'ambiente.

Smaltimento dei residui nel rispetto dell'ambiente



Il presente apparecchio risulta conforme alla Direttiva in materia di rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici WEEE 2002/96/CE. Tale direttiva definisce l'ambito di riciclaggio e riutilizzo di apparecchi utilizzati nel complesso del territorio europeo.

Consigli in materia di risparmio energetico

- Collocare sempre sui recipienti il coperchio corrispondente. Se si cucinano gli alimenti senza coperchio, il consumo energetico risulta quadruplicato.
- Utilizzare recipienti con base spessa e piana. Le basi curve comportano un aumento del consumo energetico.
- Il diametro della base dei recipienti deve coincidere con le dimensioni della zona di cottura. Quest'ultima risulta di norma superiore rispetto al diametro della base del recipiente. Nel caso in cui il diametro del recipiente non corrisponda a quello della zona di cottura, si raccomanda di utilizzare un recipiente dal diametro superiore rispetto alle dimensioni della zona di cottura, in caso contrario, metà dell'energia andrebbe persa. Verificare: che il fabbricante abbia indicato il diametro superiore del recipiente.
- Selezionare recipienti delle dimensioni idonee rispetto alla quantità di alimenti che si intende cucinare. Un recipiente grande riempito a metà consuma un elevato quantitativo di energia.
- Cuocere gli alimenti con poca acqua. In tal modo, si risparmia energia e, inoltre, si mantengono le vitamine e i minerali della verdura.
- Selezionare il livello di potenza più basso.

La cottura a induzione

Vantaggi della cottura a induzione

La cottura a induzione implica un cambio radicale del tradizionale modo di riscaldamento perché il calore si genera direttamente nel recipiente. Per questo motivo, presenta una serie di vantaggi:

- Risparmio di tempo mentre si cucina o si frigge, grazie al riscaldamento proveniente direttamente dal recipiente.
- Risparmio di energia.
- Cura e pulizia più semplici. Gli alimenti fuoriusciti non si bruciano con rapidità.
- Controllo di temperatura e sicurezza; agendo sulla manopola di comando, il piano si accende o si spegne immediatamente. La zona di cottura a induzione smette di produrre calore se si toglie il recipiente senza averla prima scollegata.

Recipienti adeguati

Recipienti ferromagnetici

Solo i recipienti ferromagnetici sono adatti alla cottura a induzione e possono essere di:

- acciaio smaltato
- ghisa
- stoviglie speciali per induzione in acciaio inossidabile.

Per sapere se i recipienti sono adeguati, verificare che siano attratti da un magnete.

Recipienti speciali per induzione

Esiste un altro tipo di recipienti speciali per induzione la cui base non è del tutto ferromagnetica. Verificare il diametro, potrebbe influire sul rilevamento del recipiente e sui risultati di cottura.

Recipienti non adeguati

Non utilizzare mai recipienti di:

- acciaio fine normale
- vetro
- terracotta
- rame
- alluminio

Caratteristiche della base del recipiente

Le caratteristiche della base dei recipienti possono influire sulla omogeneità del risultato di cottura. Recipienti fabbricati con materiali che favoriscono la diffusione del calore, come i recipienti "sandwich" di acciaio inossidabile, ripartiscono il calore uniformemente, consentendo di risparmiare tempo ed energia.

Assenza di recipiente o dimensioni non adeguate

Se non si colloca un recipiente sulla zona di cottura selezionata o se questo non è del materiale o delle dimensioni adatte, il grado di cottura visualizzato nell'indicatore della zona di cottura lampeggia. Perché smetta di lampeggiare, collocare un recipiente adeguato. Se si ritarda oltre 90 secondi, la zona di cottura si spegne automaticamente.

Recipienti vuoti o con base sottile

Non riscaldare recipienti vuoti e non utilizzare recipienti con base sottile. Il piano di cottura è dotato di un sistema interno di sicurezza ma un recipiente vuoto può scaldarsi così rapidamente che la funzione di “disattivazione automatica" può non avere il tempo di reagire, con il conseguente raggiungimento di una temperatura molto elevata. La base del recipiente potrebbe arrivare a fondersi e danneggiare il vetro del piano. In tal caso, non toccare il recipiente e spegnere la zona di cottura. In caso di mancato funzionamento dopo il raffreddamento, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.

Rilevamento del recipiente

Ogni zona di cottura ha un limite minimo di rilevamento del recipiente che varia in funzione del materiale del recipiente che si sta utilizzando. Per questo motivo, si deve utilizzare la zona di cottura più adeguata al diametro del recipiente.

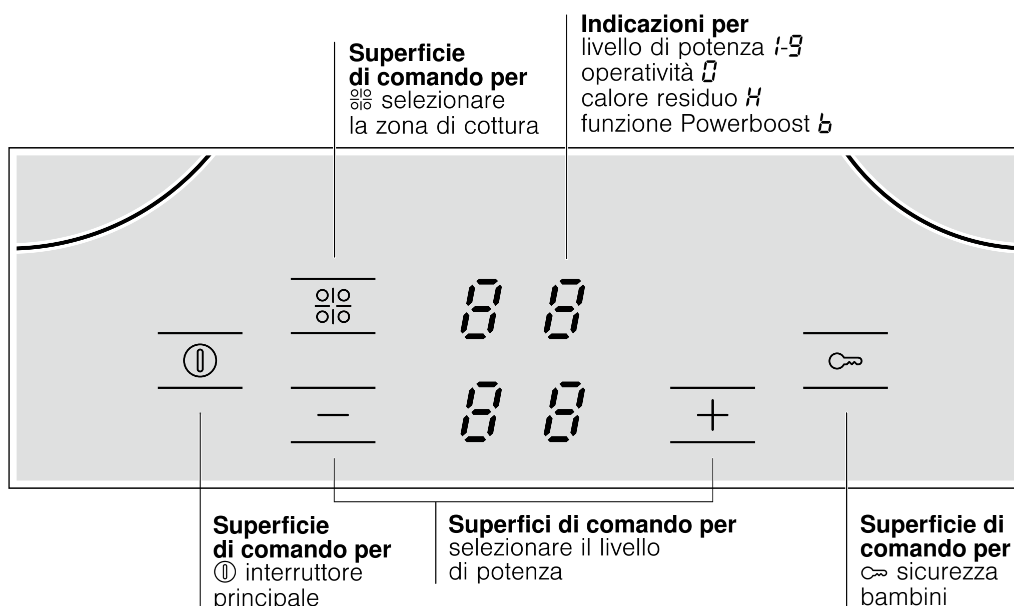
Zona di cottura doppia o tripla

Queste zone possono riconoscere recipienti di diverse dimensioni. A seconda del materiale e delle proprietà del recipiente, la zona si adatta automaticamente, attivandosi parzialmente o totalmente ed erogando la potenza necessaria ai migliori risultati di cottura.

Familiarizzare con l'apparecchio

Queste istruzioni per l'uso sono applicabili per diversi piani di cottura. A *pagina 10* è riportata una panoramica dei modelli con le relative misure.

Pannello comandi



Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura semplice	Utilizzare un recipiente delle dimensioni idonee.
Zona arrosto	La zona si accende automaticamente utilizzando un recipiente la cui base sia delle stesse dimensioni della zona esterna.
Utilizzare solo recipienti adatti alla cottura a induzione, vedere il paragrafo “Recipienti adeguati".	

Spia del calore residuo

Il piano di cottura è dotato, in ogni zona di cottura, di una spia del calore residuo H che segnala quali zone sono ancora calde. Evitare quindi di toccare la zona di cottura che visualizza questo indicatore.

Anche quando il piano di cottura è spento, la H rimane illuminata se la zona di cottura è ancora calda.

Rimuovendo il recipiente prima di aver spento la zona di cottura, vengono visualizzati alternativamente l'indicatore H e il livello di potenza selezionato.

Programmazione del piano di cottura

Questo capitolo illustra la modalità di programmazione di una zona di cottura. La tabella riporta i livelli di potenza e i tempi di cottura dei diversi piatti.

Accendere e spegnere il piano di cottura

Accendere e spegnere il piano di cottura mediante l'interruttore principale.

Accensione: Premere il simbolo ⓘ. La spia posta accanto all'interruttore principale e le spie 0 si illuminano. Il piano di cottura è pronto per il funzionamento.

Spegnimento: premere il simbolo ⓘ fino allo spegnimento delle spie. Tutte le zone di cottura sono spente. La spia del calore residuo resta illuminata fino a che le zone di cottura non si sono raffreddate a sufficienza.

Avvertenza: Il piano di cottura si spegne automaticamente quando tutte le zone di cottura rimangono spente per oltre 20 secondi.

Regolazione zona di cottura

Selezionare il livello di potenza desiderato con i simboli **+** e **-**.

Livello di potenza 1 = potenza minima.

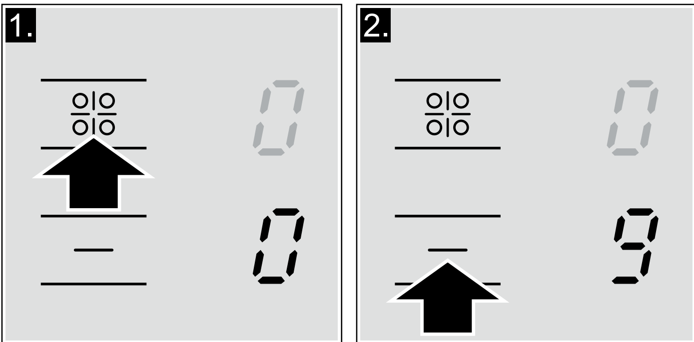
Livello di potenza 9 = potenza massima.

Ogni livello di potenza dispone di un'impostazione intermedia. Quest'ultima è segnalata da un punto.

Regolare il livello di potenza

Il piano di cottura deve essere acceso.

1. Premere più volte il simbolo ꟹ fino a che la spia 0 della zona di cottura desiderata non si illumina.
2. Nei 5 secondi successivi, premere i simboli **+** o **-**. Viene visualizzata l'impostazione base:
   Simbolo **+** livello di potenza 1
   Simbolo **-** livello di potenza 9



3. Modificare il livello di potenza: selezionare la zona di cottura e premere i simboli **+** o **-** fino a quando non viene visualizzato il livello di potenza desiderato.

Spegnere la zona di cottura

Selezionare la zona di cottura e, successivamente, premere il simbolo **+** o **-** finché non viene visualizzato 0.

La zona di cottura si spegne e viene visualizzata la spia del calore residuo.

Avvertenza: Se non è stato collocato un recipiente nella zona di cottura per induzione, il livello di potenza selezionato lampeggia. Trascorso un intervallo di tempo predefinito, la zona di cottura si spegne.

Tabella di cottura

La tabella seguente riporta alcuni esempi.

	Livello di potenza
Fondere	
Cioccolato, cioccolato da copertura, burro, miele	1-1.
Gelatina	1-1.
Scaldare e mantenere caldo	
Minestrone (ad es. lenticchie)	1-2
Latte**	1.-2.
Salsicce scaldate in acqua**	3-4
Scongelare e riscaldare	
Spinaci surgelati	2.-3.
Gulasch surgelato	2.-3.
Cucinare a fuoco lento, bollire a fuoco lento	
Polpette di patate	4.-5.*
Pesce	4-5*
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2
Salse battute, ad es. salsa bernese, salsa olandese	3-4

* Cottura senza coperchio

** Senza coperchio

	Livello di potenza
Bollire, cucinare a vapore, rosolare	
Riso (con quantità doppia d'acqua)	2-3
Riso al latte	1.-2.
Patate	4-5
Pasta	6-7*
Stufato, minestre	3.-4.
Verdure	2.-3.
Verdure, surgelati	3.-4.
Cotti in pentola a pressione	4.-5.
Cuocere a fuoco lento	
Rollato di carne	4-5
Stufato	4-5
Gulasch	3.-4.
Arrostire	
Bistecche, braciole (al naturale o impanate)	6-7
Bistecca (3 cm di spessore)	7-8
Petto (2 cm di spessore)	5-6
Pesce e filetto di pesce al naturale	5-6
Pesce e filetto di pesce impanato	6-7
Gamberi e gamberetti	7-8
Piatti surgelati, ad es. soffritti	6-7
Crêpes	6-7
Frittata	3.-4.
Friggere** (150-200g per porzione in 1-2 l di olio)	
Prodotti surgelati, ad es. patatine fritte, nugget di pollo	8-9
Crocchette surgelate	7-8
Polpette	7-8
Carne, ad es. pezzi di pollo	6-7
Pesce, verdure o funghi, impanati o in pastella, ad es. champignon	6-7
Pasticceria, ad es. meringhe, frutta fritta in pastella	4-5

* Cottura senza coperchio
** Senza coperchio

Sicurezza bambini

Il piano di cottura può essere protetto contro collegamenti involontari per impedire che i bambini accendano le zone di cottura.

Attivazione e disattivazione della sicurezza bambini

Il piano di cottura deve essere spento.

Attivazione: premere il simbolo ⊶ per 4 secondi circa. La spia situata accanto al simbolo ⊶ si accende per 10 secondi. Il piano di cottura viene bloccato.

Disattivazione: premere il simbolo ⊶ per 4 secondi circa. Il blocco viene disattivato.

Avvertenza: La sicurezza bambini può attivarsi o disattivarsi per sbaglio nei seguenti casi: acqua fuoriuscita durante la pulizia, alimenti fuoriusciti o presenza di oggetti sul simbolo ⊶

Attivare e disattivare la sicurezza permanente bambini

Con questa funzione, la sicurezza bambini si attiva automaticamente a condizione che si spenga il piano di cottura.

Attivazione e disattivazione

Vedere il paragrafo "Impostazioni di base".

Funzione Powerboost

Con la funzione Powerboost si possono riscaldare gli alimenti più rapidamente rispetto ai tempi previsti con il livello di potenza 9.

Tutte le zone di cottura dispongono di questa funzione.

Attivazione

Il piano di cottura deve essere acceso, tuttavia non deve presentare alcuna zona di cottura in funzione.

1. Selezionare la zona di cottura desiderata.
2. Selezionare il livello di potenza 9.
3. Premere quindi il simbolo **+**.
   Nell'indicatore visivo si accende il simbolo b. La funzione Powerboost è attiva.

Avvertenza: Con la funzione Powerboost attiva, qualora si accenda qualsiasi zona di cottura, nell'indicatore visivo della zona di cottura lampeggeranno i simboli b e 9; quindi verrà regolato il livello di potenza 9. La funzione Powerboost si disattiva.

Disattivazione

Selezionare la zona di cottura e premere il simbolo **-**. La spia b scompare mentre la zona di cottura tornerà al livello di potenza 9. In questo modo la funzione Powerboost è disattivata.

Avvertenza: In determinate circostanze, la funzione Powerboost può disattivarsi automaticamente per proteggere i componenti elettrici all'interno della piastra.

Impostazioni base

L'apparecchio presenta varie impostazioni base. Queste impostazioni si possono adattare alle esigenze di ciascun utente.

Spia	Funzione
c1	**Sicurezza bambini permanente** 0 Disattivata.* 1 Attivata.
c2	**Segnali acustici** 0 La maggior parte dei segnali disattivati. 1 Alcuni segnali disattivati. 2 Tutti i segnali attivati.*
c5	**Limite automatico di tempo.** 0 Impostazione base: spegnimento dopo 1-10 ore.* 1 Il tempo dell'impostazione base risulta dimezzato: spegnimento dopo 0,5 - 5 ore. 2 Il tempo dell'impostazione base risulta ridotto a un quarto: spegnimento dopo 0,25 - 2,5 ore.
c7	**Funzione Power-Management** 0 = Disattivata.* 1 = 1000 W (potenza minima). 1 = 1500 W 2 = 2000 W ... 9 o 9. = potenza massima del piano di cottura.**
c0	**Tornare alle impostazioni predefinite** 0 Impostazioni personalizzate.* 1 Tornare alle impostazioni di fabbrica.

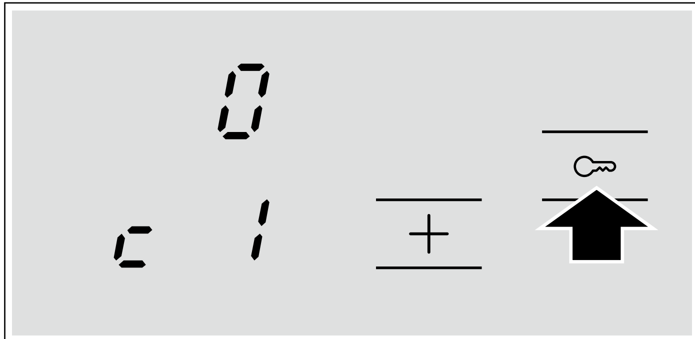
*Impostazione di fabbrica

**La potenza massima del piano di cottura dipende dalla configurazione dell'intensità di collegamento realizzata in fase di installazione. Al fine di non superare tale valore massimo, il piano di cottura presenta una serie di componenti che gestiscono automaticamente la potenza, distribuendola tra le zone di cottura accese in funzione delle necessità.

Accedere alle impostazioni base

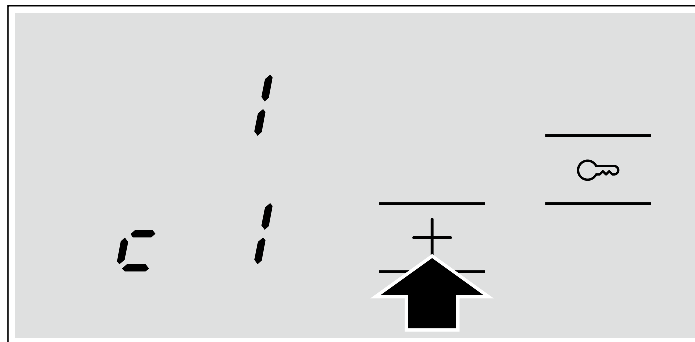
Il piano di cottura deve essere spento

1. Accendere il piano di cottura con l'interruttore principale.
2. Nei successivi 10 secondi, mantenere premuto il simbolo ⊶ per 4 secondi.



Negli indicatori visivi inferiori è visualizzato c 1.

3. Premere più volte il simbolo ⊶ fino a visualizzare la spia dell'impostazione desiderata.
4. A questo punto, selezionare l'impostazione desiderata con i simboli **+** e **-**. La nuova impostazione nell'indicatore visivo della zona di cottura superiore destra.



5. Premere nuovamente il simbolo ⊶ per 4 secondi. Le impostazioni sono state salvate correttamente.

Uscire

Per uscire dalle impostazioni di base, spegnere il piano di cottura con l'interruttore principale.

Accorgimenti e pulizia

I consigli e istruzioni riportati nel presente capitolo contengono informazioni utili per la pulizia e la manutenzione ottimali del piano di cottura

Piano di cottura

Pulizia

Pulire il piano dopo ogni cottura. In questo modo, è possibile evitare che i residui di cibo aderiscano alla superficie bruciandosi. Non pulire il piano di cottura fino a che non è sufficientemente freddo.

Utilizzare esclusivamente prodotti per la pulizia concepiti per piani di cottura. Rispettare le indicazioni riportate sulla confezione di ciascun prodotto.

Non utilizzare mai:

- Prodotti abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per forni e smacchiatori
- Spugne che graffiano
- Pulitori ad alta pressione o macchine a vapore

Raschietto per il vetro

Eliminare i residui di sporcizia con il raschietto per il vetro.

1. Togliere la sicurezza del raschietto
2. Pulire la superficie del piano di cottura con la lama.

Prestare attenzione a non pulire la superficie del piano di cottura con la custodia del raschietto, dal momento che la superficie potrebbe risultarne danneggiata.

⚠ **Pericolo di lesioni!**

La lama è particolarmente affilata. Rischio di danni da taglio. Proteggere la lama in caso di inutilizzo. Sostituire immediatamente la lama in presenza di difetti.

Avvertenze

Applicare un additivo per la conservazione e la protezione del piano di cottura. Rispettare i consigli e istruzioni presenti sulla confezione.

Cornice del piano di cottura

Per evitare danni alla cornice del piano di cottura, osservare le seguenti indicazioni:

- Utilizzare solo acqua calda con poco sapone
- Non utilizzare in alcun caso utensili affilati o prodotti abrasivi
- Non utilizzare il raschietto per il vetro

Riparare i guasti

Di norma, i guasti sono dovuti a piccoli dettagli. Prima di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica, osservare i consigli e le avvertenze che seguono.

Spia	Guasto	Soluzione
nessuno	L'alimentazione elettrica è stata interrotta.	Verificare, per mezzo di ulteriori apparecchi elettronici, l'eventuale interruzione di alimentazione elettrica.
	La connessione dell'apparecchio non risulta conforme allo schema di cablaggio.	Verificare che la connessione dell'apparecchio risulti conforme allo schema di cablaggio.
	Guasto a livello del sistema elettronico.	Se il problema persiste malgrado le verifiche sopra descritte, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica.
E lampeggia	Il pannello comandi è umido o è stato poggiato un oggetto sopra di esso.	Asciugare la superficie del pannello comandi o rimuovere l'oggetto.
Er + numero / d + numero / E + numero /	Guasto a livello del sistema elettronico.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F0/F9	Si è verificato un errore di funzionamento interno.	Scollegare il piano di cottura dall'alimentazione elettrica. Attendere 30 secondi e collegarlo nuovamente.*
F2	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico. A questo punto, premere uno dei simboli presenti sul piano di cottura.*
F4	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	
F 8	La zona di cottura ha funzionato per troppo tempo a potenza elevata, ininterrottamente.	Si è attivato il limite automatico di tempo. Premere un simbolo qualsiasi del pannello comandi. La spia si spegne. A questo punto, è possibile accendere nuovamente il piano di cottura.
U 1	Tensione di alimentazione non corretta che viola i normali limiti di funzionamento.	Rivolgersi alla propria compagnia elettrica.
U2/U3	La zona di cottura si è surriscaldata e si è spenta per proteggere il piano di cottura.	Attendere il raffreddamento del sistema elettronico, quindi accenderla nuovamente.

* Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Non collocare recipienti caldi sul pannello comandi.

Rumori normali durante il funzionamento dell'apparecchio

La tecnologia di riscaldamento a induzione si basa sulla creazione di campi elettromagnetici che permettono di generare il calore direttamente nella base del recipiente. A seconda di come sono costruiti, i recipienti possono produrre una serie di rumori e vibrazioni, come quelli descritti di seguito:

Ronzio profondo, simile a quello di un trasformatore

Questo rumore viene prodotto quando si cucina con un livello di potenza elevato. La causa è la quantità di energia che si trasmette dal piano di cottura al recipiente. Questo rumore scompare o diminuisce quando si riduce il livello di potenza.

Sibilo debole

Questo rumore si produce quando il recipiente è vuoto. Scompare quando si introducono acqua o alimenti nel recipiente.

Crepitio

Questo rumore si presenta nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti. Il rumore è dovuto alle vibrazioni che si producono nelle superfici di unione dei diversi materiali. Questo rumore proviene dal recipiente. La quantità e il modo di cucinare gli alimenti può variare.

Sibili acuti

I rumori si producono soprattutto nei recipienti composti da diversi materiali sovrapposti, quando vengono utilizzati alla massima potenza di riscaldamento e contemporaneamente in due zone di cottura. Questi sibili scompaiono o sono più deboli non appena si riduce la potenza.

Rumore del ventilatore

Per un uso adeguato del sistema elettronico, il piano di cottura deve funzionare a una temperatura controllata. A tal fine, il piano di cottura è dotato di un ventilatore che, in base a ogni livello di cottura, entra in funzione in caso di surriscaldamento. Per inerzia, il ventilatore può funzionare anche dopo lo spegnimento del piano di cottura, se la temperatura rilevata è ancora troppo alta.

Suoni ritmici e simili alle lancette di un orologio

Questo rumore si presenta solo quando sono in funzione almeno 3 zone di cottura e scompare o si attenua quando ne vengono spente alcune.

I rumori sopra descritti sono normali nell'ambito della tecnologia a induzione e non indicano un guasto.

Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

es **Índice**

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.bosch-home.com** y también en la tienda online: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

Leer estas instrucciones con atención. Sólo entonces podrá manejarse correctamente el aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar también la documentación correspondiente.

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de que haya sufrido daños durante el transporte, no conectar el aparato, ponerse en contacto con el Servicio Técnico y dejar constancia por escrito de los daños ocasionados, de lo contrario se perderá el derecho a cualquier tipo de indemnización.

Indicaciones de seguridad

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para su uso doméstico. Utilizar la placa de cocción únicamente para la elaboración de alimentos. Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

Manejo seguro

Para utilizar este aparato de forma segura, los adultos y los niños que por

- discapacidades físicas, sensoriales o psíquicas
- inexperiencia o desconocimiento

no estén capacitados para utilizar este aparato no deberán hacerlo sin la supervisión de un adulto responsable.

Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Aceite y grasa demasiado calientes

¡Peligro de incendio!

El aceite y la grasa demasiado calientes se inflaman con rapidez. No dejar el aceite o la grasa sobrecalentados sin vigilancia. En caso de que el aceite o la grasa se inflamen, no apagar con agua. Apagar las llamas con una tapa o un plato. Apagar la zona de cocción.

Cocinar alimentos al baño María

El baño María permite cocer un alimento dentro de un cazo que a su vez se sumerge en otro recipiente más grande que contiene agua. Así, el alimento recibe un calor suave y constante, cocinándose por medio del agua caliente, y no por el calor de la zona de cocción directamente. Al cocinar alimentos al baño María, se debe evitar que las latas, botes de cristal u otro material se apoyen directamente sobre la base del recipiente que contiene el agua, para evitar la ruptura del cristal de la placa y del recipiente debido a un recalentamiento de la zona de cocción.

Placa de cocción caliente

¡Peligro de quemaduras!

No tocar las zonas de cocción calientes. Mantener alejados a los niños de la placa de cocción.

¡Peligro de incendio!

- No colocar nunca objetos inflamables sobre la placa de cocción
- No guardar objetos inflamables o aerosoles en los cajones de debajo de la placa de cocción.

Bases de los recipientes y zonas de cocción mojadas

¡Peligro de lesiones!

En caso de haber líquido entre la base del recipiente y la zona de cocción puede producirse presión del vapor. A consecuencia, el recipiente podría saltar. Mantener siempre secas la la zona de cocción y la base del recipiente.

Grietas en la placa de cocción

¡Peligro de descarga eléctrica!

Desconectar el aparato de la red eléctrica si la placa de cocción está rota o agrietada.
Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La zona de cocción calienta, pero la indicación visual no funciona

¡Peligro de quemaduras!

Apagar la zona de cocción si el indicador no funciona. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

La placa de cocción se apaga

¡Peligro de incendio!

Si la placa de cocción se apaga de forma automática y no permite su uso, posteriormente puede encenderse por sí misma. A fin de evitar que esto suceda, la placa debe desconectarse de la red eléctrica. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica.

No coloque objetos metálicos sobre la placa de inducción

¡Peligro de quemaduras!

No dejar sobre la placa de cocción cuchillos, tenedores, cucharas, tapas u otros objetos metálicos, podrían calentarse muy deprisa.

Cuidados del ventilador

¡Peligro de avería!

Esta placa está dotada de un ventilador situado en la parte inferior. En caso de encontrarse un cajón debajo de la placa de cocción no deberán guardarse objetos pequeños o papeles, al ser absorbidos, podrían estropear el ventilador o perjudicar la refrigeración.

¡Atención!

Entre el contenido del cajón y la entrada del ventilador debe dejarse una distancia mínima de 2 cm.

Reparaciones inadecuadas

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Desconectar el aparato si está defectuoso. Ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica. Las reparaciones y la sustitución de cables de conexión defectuosos sólo pueden ser efectuados por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

¡Atención!

Este aparato cumple con la normativa de seguridad y compatibilidad electromagnética. No obstante, las personas que tengan implantados marcapasos deben abstenerse de acercarse a manejar este aparato. Es imposible asegurar que el 100% de estos dispositivos que se encuentran en el mercado cumplan la normativa vigente de compatibilidad electromagnética, y que no se produzcan interferencias que pongan en peligro el correcto funcionamiento del mismo. También es posible que las personas con otro tipo de dispositivos, como audífonos, puedan sentir algún tipo de molestia.

Apagar la placa de cocción

Después de cada uso, apagar siempre la placa de cocción con el interruptor principal. No esperar a que la placa de cocción se apague automáticamente por falta de recipiente.

Causas de los daños

¡Atención!

- Las bases ásperas de los recipientes pueden rayar la placa de cocción.
- No colocar nunca recipientes vacíos en las zonas de cocción. Pueden provocar daños.
- No colocar recipientes calientes sobre el panel de mando, las zonas de indicadores o el marco de la placa. Pueden provocar daños.
- La caída de objetos duros o puntiagudos sobre la placa de cocción puede originar daños.
- El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre las zonas de cocción calientes. No se recomienda el uso de láminas protectoras en la placa de cocción.

Vista general

En la siguiente tabla presentamos los daños más frecuentes:

Daños	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.
	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
Rayaduras	Sal, azúcar y arena	No utilizar la placa de cocción como bandeja o encimera.
	Las bases rugosas de recipientes rayan la placa de cocción	Comprobar los recipientes.

Daños	Causa	Medida
Decoloraciones	Productos de limpieza inadecuados	Utilizar productos de limpieza adecuados para la placa de cocción.
	Roce de los recipientes	Levantar las ollas y sartenes para cambiarlas de lugar.
Desconchaduras	Azúcar, sustancias con un alto contenido de azúcar	Eliminar inmediatamente los alimentos que se derramen con un rascador para vidrio.

Protección del medio ambiente

Desembalar el aparato y desechar el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Este aparato está identificado conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos RAEE 2002/96/CE. Esta directiva define el marco para el reciclaje y reutilización de aparatos usados en todo el territorio europeo

Consejos para ahorrar energía

- Colocar siempre en los recipientes la tapa correspondiente. Al cocinar sin tapa el consumo de energía se multiplica por cuatro.
- Utilizar recipientes de base gruesa y plana. Las bases curvas aumentan el consumo de energía.
- El diámetro de la base de los recipientes debe coincidir con el tamaño de la zona de cocción. Observar: Si el fabricante ha indicado el diámetro superior del recipiente. Éste es por lo general superior al diámetro de la base del recipiente. En el caso de que el diámetro del recipiente no coincida con el de la zona de cocción, es mejor que éste sea superior al tamaño de la zona de cocción, en caso contrario se pierde la mitad de energía.
- Seleccionar recipientes del tamaño adecuado a la cantidad de alimento que se vaya a preparar. Un recipiente de gran dimensión y medio lleno, consume mucha energía.
- Cocer con poca agua. De esta manera, se ahorra energía y, además, se mantienen las vitaminas y minerales de la verdura.
- Seleccionar un nivel de potencia más bajo.

La Cocción por Inducción

Ventajas de la Cocción por Inducción

La Cocción por Inducción supone un cambio radical en la forma tradicional de calentamiento, el calor se genera directamente en el recipiente. Por este motivo, presenta una serie de ventajas:

- Ahorro de tiempo al cocinar y freír; al calentar directamente el recipiente.
- Se ahorra energía.
- Cuidados y limpieza más sencillos. Los alimentos que hayan rebosado no se queman con tanta rapidez.
- Control de calor y seguridad; la placa suministra o corta energía inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberlo desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Recipientes ferromagnéticos

Sólo son recipientes adecuados para cocinar por inducción los recipientes ferromagnéticos, pueden ser de:

- acero esmaltado
- hierro fundido
- vajilla especial para inducción de acero inoxidable.

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que son atraídos por un imán.

Recipientes especiales para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad. Comprobar el diámetro, podría afectar tanto a la detección del recipiente como a los resultados de la cocción.

Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

Características de la base del recipiente

Las características de la base de los recipientes pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción. Recipientes fabricados con materiales que ayudan a difundir el calor, como recipientes "sandwich" de acero inoxidable, reparten el calor uniformemente, ahorrando tiempo y energía.

Ausencia de recipiente o tamaño no adecuado

Si no se coloca un recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el nivel de cocción que se visualiza en el indicador de la zona de cocción, parpadeará. Colocar el recipiente adecuado para que deje de parpadear. Si se tarda más de 90 segundos, la zona de cocción se apaga automáticamente.

Recipientes vacíos o con base fina

No calentar recipientes vacíos, ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente que la función “desactivación automática" no tenga tiempo de reaccionar y pueda alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Detección de recipiente

Cada zona de cocción tiene un límite mínimo de detección de recipiente, que varía en función del material del recipiente que se está utilizando. Por este motivo, se debe utilizar la zona de cocción que más se adecue al diámetro de su recipiente.

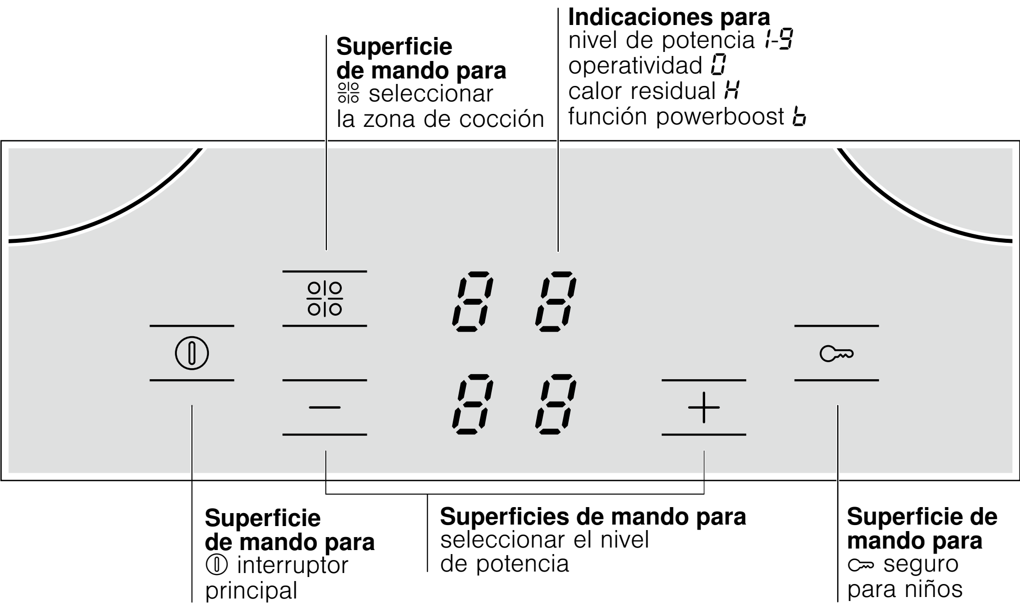
Zona de cocción doble o triple

Estas zonas pueden reconocer recipientes de diferentes tamaños. Dependiendo del material y de las propiedades del recipiente, la zona se adaptará automáticamente, activándose sólo la zona simple o bien en su totalidad y suministrando la potencia adecuada para obtener buenos resultados de cocción.

Familiarizarse con el aparato

Estas instrucciones de uso pueden aplicarse a diferentes placas de cocción. En la *página 10* figura una vista general de los modelos con información sobre medidas.

El panel de mando



Las zonas de cocción

Zona de cocción	Activar y desactivar
Zona de cocción simple	Utilizar un recipiente del tamaño adecuado.
Zona de asado	La zona se enciende de forma automática utilizando un recipiente cuya base sea del mismo tamaño que la zona exterior.
Utilizar sólo recipientes aptos para la cocción por inducción, ver apartado “Recipientes apropiados".	

Indicador de calor residual

La placa de cocción cuenta con un indicador de calor residual H en cada zona de cocción que muestra cuáles aún están calientes. Evitar tocar la zona de cocción que muestre esta indicación.

Aunque la placa esté apagada, la H se mantendrá iluminada mientras la zona de cocción esté caliente.

Al retirar el recipiente antes de haber apagado la zona de cocción, aparecerán alternativamente la indicación H y el nivel de potencia seleccionado.

Programar la placa de cocción

En este capítulo se muestra cómo ajustar una zona de cocción. En la tabla figuran los niveles de potencia y tiempos de cocción para distintos platos.

Encender y apagar la placa de cocción

La placa de cocción se enciende y se apaga con el interruptor principal.

Para encender: pulsar el símbolo ⓘ. Se ilumina el indicador situado al lado del interruptor principal y los indicadores 0 se iluminan. La placa de cocción está lista para su funcionamiento.

Para apagar: pulsar el símboloⓘ hasta que los indicadores se apaguen. Todas las zonas de cocción están apagadas. El indicador de calor residual permanece iluminado hasta que las zonas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

Nota: La placa de cocción se apaga automáticamente cuando todas las zonas de cocción permanecen más de 20 segundos desactivadas.

Ajustar la zona de cocción

Seleccionar el nivel de potencia deseado con los símbolos **+** y **-**.

Nivel de potencia 1 = potencia mínima.

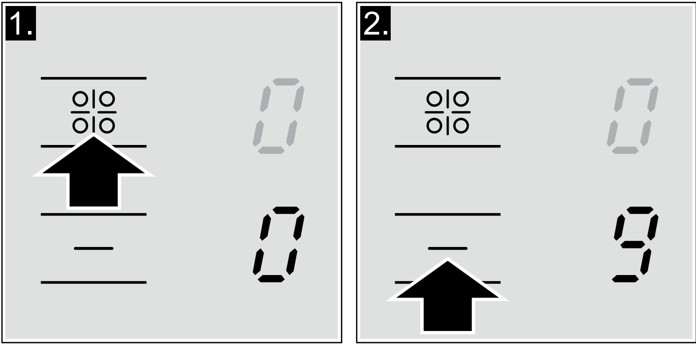
Nivel de potencia 9 = potencia máxima.

Cada nivel de potencia dispone de un ajuste intermedio. Está señalado con un punto.

Ajustar el nivel de potencia

La placa de cocción debe estar encendida.

1. Pulsar varias veces el símbolo ⚃ hasta que se ilumine el indicador 0 de la zona de cocción deseada.
2. En los 5 segundos siguientes, pulsar el símbolo **+** ó **-**. Se muestra el ajuste básico:
   Simbolo **+** nivel de potencia 1
   Simbolo **-** nivel de potencia 9



3. Modificar el nivel de potencia: seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca el nivel de potencia deseada.

Apagar la zona de cocción

Seleccionar la zona de cocción y a continuación pulsar el símbolo **+** ó **-** hasta que aparezca 0.

La zona de cocción se apaga y aparece el indicador de calor residual.

Nota: Si no se ha colocado un recipiente en la zona de cocción por inducción, el nivel de potencia seleccionado parpadea. Transcurrido un tiempo la zona de cocción se apaga.

Tabla de cocción

En la siguiente tabla se presentan algunos ejemplos.

	Nivel de potencia
Derretir	
Chocolate, cobertura de chocolate, mantequilla, miel	1-1.
Gelatina	1-1.
Calentar y mantener caliente	
Potaje (p.ej. lentejas)	1-2
Leche**	1.-2.
Salchichas calentadas en agua**	3-4
Descongelar y calentar	
Espinacas ultracongeladas	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cocer a fuego lento, hervir a fuego lento	
Albóndigas de patata	4.-5.*
Pescado	4-5*
Salsas blancas, p.ej. bechamel	1-2
Salsas batidas, p. ej. salsa bernesa, salsa holandesa	3-4

* Cocción sin tapa
** Sin tapa

	Nivel de potencia
Hervir, cocer al vapor, rehogar	
Arroz (con doble cantidad de agua)	2-3
Arroz con leche	1.-2.
Patatas	4-5
Pasta	6-7*
Cocido, sopas	3.-4.
Verduras	2.-3.
Verduras, ultracongeladas	3.-4.
Cocido con olla exprés	4.-5.
Estofar	
Rollo de carne	4-5
Estofado	4-5
Gulasch	3.-4.
Asar**	
Filetes, chuletas (al natural o empanados)	6-7
Bistec (3 cm de grosor)	7-8
Pechuga (2 cm de grosor)	5-6
Pescado y filete de pescado al natural	5-6
Pescado y filete de pescado empanado	6-7
Gambas y camarones	7-8
Platos ultracongelados, p. ej., salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilla	3.-4.
Freír** (150-200g por porción en 1-2 l de aceite)	
Productos ultracongelados, p. ej., patatas fritas, nuggets de pollo	8-9
Croquetas ultracongeladas	7-8
Albóndigas	7-8
Carne, p. ej., piezas de pollo	6-7
Pescado, verduras o setas, empanadas o en masa de cerveza, p. ej., champiñones	6-7
Repostería, p. ej., buñuelos, fruta en masa de cerveza	4-5

* Cocción sin tapa
** Sin tapa

Seguro para niños

La placa de cocción se puede asegurar contra una conexión involuntaria para impedir que los niños enciendan las zonas de cocción.

Activar y desactivar el seguro para niños

La placa de cocción debe estar apagada.

Activar: pulsar el símbolo ⚿ durante 4 segundos aprox. El indicador situado al lado del símbolo ⚿ se ilumina durante 10 segundos. La placa de cocción queda bloqueada.

Desactivar: pulsar el símbolo ⚿ durante 4 segundos aprox. Se ha desactivado el bloqueo.

Nota: El seguro para niños puede activarse o desactivarse por equivocación debido al agua derramada durante la limpieza, alimentos que han rebosado o presencia de objetos sobre el símbolo ⚿

Activar y desactivar el seguro permanente para niños

Con esta función, el seguro para niños se activa automáticamente siempre que se apaga la placa de cocción.

Activar y desactivar

Ver apartado "Ajustes básicos".

Función Powerboost

Con la función Powerboost se pueden calentar los alimentos más rapidamente que utilizando el nivel de potencia 9.

Toda las zonas de cocción disponen de esta función.

Activar

La placa de cocción debe estar encendida, pero no debe haber ninguna zona de cocción en funcionamiento.

1. Selecionar la zona de cocción deseada.
2. Seleccionar el nivel de potencia 9.
3. A continuación pulsar el símbolo **+**.
   En la indicación visual se ilumina el símbolo b. La función powerboost se ha activado.

Nota: Si se enciende alguna zona de cocccción cuando la función Powerboost está en funcionamiento, en la indicación visual de la zona de cocción parpadearán b y 9; a continuación se ajustará el nivel de potencia 9. La función Powerboost se desactivará.

Desactivar

Seleccionar la zona de cocción y pulsar el símbolo **-**.
El indicador b deajará de visualizarse y la zona de cocción volverá al nivel de potencia 9. La función powerboost se habrá desactivado.

Nota: En determinadas circunstancias, la función Powerboost se puede desactivar automáticamente para proteger los componentes electrónicos del interior de la placa.

Ajustes básicos

El aparato presenta diversos ajustes básicos. Estos ajustes pueden adaptarse a las necesidades propias del usuario.

Indicador	Función
c1	**Seguro permanente para niños**
	0 Desactivado.*
	1 Activado.
c2	**Señales acústicas**
	0 La mayoría de las señales desactivadas.
	1 Algunas de las señales desactivadas.
	2 Todas las señales activadas.*
c5	**Limitación automática del tiempo.**
	0 Ajuste básico: apagar tras 1-10 horas.*
	1 El tiempo del ajuste básico queda reducido a la mitad: apagar tras 0,5 - 5 horas.
	2 El tiempo del ajuste básico queda reducido a un cuarto: apagar tras 0,25 - 2,5 horas.
c7	**Función Power-Management**
	0 = Desactivada.*
	1 = 1000 W. potencia mínima.
	1. = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 ó 9. = potencia máxima de la placa.**
c0	**Volver a los ajustes por defecto**
	0 Ajustes personales.*
	1 Volver a los ajustes de fábrica.

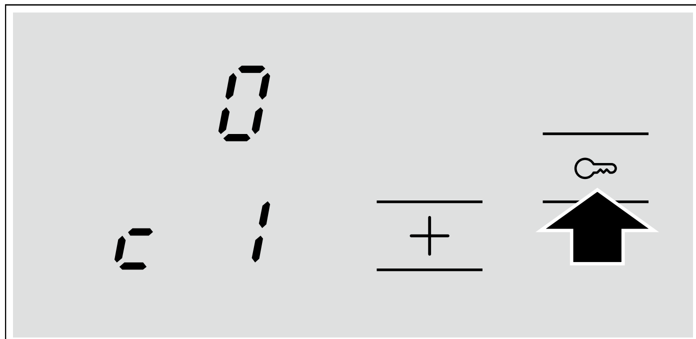
*Ajuste de fábrica

**La potencia máxima de la placa depende de la configuración de la intensidad de conexión realizada en la instalación. Para no superar este valor máximo, la placa cuenta con una serie de componentes que gestionan automáticamente la potencia, distribuyéndola entre las zonas de cocción encendidas en función de las necesidades.

Acceder a los ajustes básicos

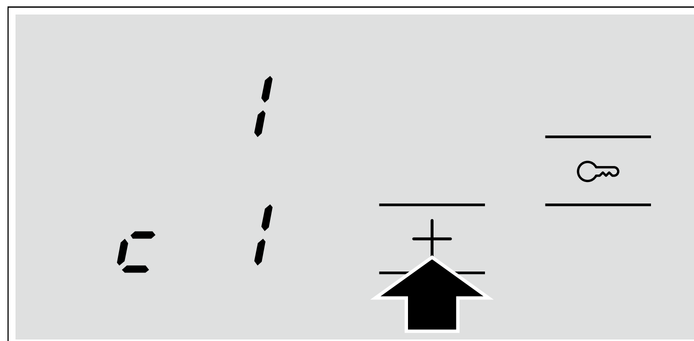
Realizar los siguientes pasos:

1. Encender la placa de cocción con el interruptor principal.
2. En los siguientes 10 segundos, pulsar el símbolo ⊶ hasta que suene una señal de confirmación.



   En las indicaciones visuales inferiores aparece c 1

3. Pulsar el símbolo ⊶ hasta que aparezca el indicador de la función deseada.
4. A continuación seleccionar el ajuste deseado con los símbolos **+** y **-**. Éste aparecerá en la indicación visual superior derecha.



5. Volver a pulsar el símbolo ⊶ hasta que suene una señal de confirmación. Los ajustes se han guardado correctamente.

Salir

Para salir de los ajustes básicos, apagar la placa de cocción con el interruptor principal.

Cuidados y limpieza

Los consejos y advertencias que se mencionan en este capítulo sirven de ayuda para la limpieza y el mantenimiento óptimos de la placa de cocción

Placa de cocción

Limpieza

Limpiar la placa después de cada cocción. De este modo, se evita que los restos adheridos se quemen. No limpiar la placa de cocción hasta que esté suficientemente fría.

Utilizar sólo productos de limpieza apropiados para placas de cocción. Observar las indicaciones que figuran en el envoltorio del producto.

No utilizar nunca:

- Productos abrasivos
- Limpiadores agresivos como sprays para el horno y quitamanchas
- Esponjas que rayen
- Limpiadores de alta presión o máquinas de vapor

Rascador para vidrio

Eliminar la suciedad resistente con un rascador para vidrio.

1. Quitar el seguro del rascador
2. Limpiar la superficie de la placa de cocción con la cuchilla.

No limpiar la superficie de la placa de cocción con la funda del rascador, la superficie podría rayarse.

⚠ ¡Peligro de lesiones!

La cuchilla está muy afilada. Peligro de daños por cortes. Proteger la cuchilla cuando no se esté utilizando. Reemplazar inmediatamente la cuchilla cuando presente desperfectos.

Cuidados

Aplicar un aditivo para la conservación y protección de la placa de cocción. Observar los consejos y advertencias que figuran en el envoltorio.

Marco de la placa de cocción

Para evitar daños en el marco de la placa de cocción, tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Utilizar sólo agua caliente con un poco de jabón
- No utilizar nunca productos afilados ni abrasivos
- No utilizar el rascador para vidrio

Reparar averías

Normalmente las averías se deben a pequeños detalles. Antes de avisar al Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta los siguientes consejos y advertencias.

Indicador	Avería	Medida
ninguno	Se ha interrumpido el suministro de corriente eléctrica.	Comprobar con ayuda de otros aparatos eléctricos, si se ha producido un corte en el suministro de corriente eléctrica.
	La conexión del aparato no se ha hecho conforme al esquema de conexiones.	Comprobar que el aparato se ha conectado conforme al esquema de conexiones.
	Avería en el sistema electrónico.	Si las comprobaciones anteriores no solucionan la avería avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
E parpadea	El panel de mando está húmedo o se ha depositado algún objeto encima.	Secar la zona del panel de mando o retirar el objeto.
Er + número / d + número / E + número /	Avería en el sistema electrónico.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F0/F9	Se ha producido un error interno en el funcionamiento.	Desconectar la placa de cocción de la red eléctrica. Esperar unos 30 segundos y volver a conectarla de nuevo.*
F2	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado la zona de cocción correspondiente.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente. Pulsar, a continuación, un símbolo cualquiera de la placa de cocción.*
F4	El sistema electrónico se ha sobrecalentado y ha apagado todas las zonas de cocción.	
F8	La zona de cocción ha estado funcionando demasiado tiempo, a potencia elevada y de forma ininterrumpida.	Se ha activado la limitación automática del tiempo. Pulsar cualquier símbolo del panel de mando. El indicador se apaga. Ya puede volver a encender la placa de cocción.
U1	Tensión de alimentación incorrecta, fuera de los límites normales de funcionamiento.	Ponerse en contacto con el distribuidor de energía eléctrica.
U2/U3	La zona de cocción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger su encimera.	Esperar a que el sistema electrónico se haya enfriado lo suficiente y volver a encenderla de nuevo.

* Si la indicación persiste avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

No colocar ningún recipiente caliente sobre el panel de mando.

Ruido normal durante el funcionamiento del aparato

La tecnología de calentamiento por inducción se basa en la creación de campos electromagnéticos que hacen que el calor se genere directamente en la base del recipiente. Éstos, dependiendo de la construcción del recipiente, pueden originar ciertos ruidos o vibraciones como los que se describen a continuación:

Un zumbido profundo como en un transformador

Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.

Un silbido bajo

Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.

Crepitar

Este ruido se presenta en los recipientes, que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.

Unos silbidos elevados

Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.

Ruido del ventilador

Para un uso adecuado del sistema electrónico, la placa de cocción debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

Sonidos acompasados y similares a las agujas de un reloj

Este ruido sólo se presenta cuando están en funcionamiento 3 ó más zonas de cocción y desaparece o se reduce cuando se apaga alguna zona de cocción.

Los ruidos que se han descrito son normales, forman parte de la tecnología de inducción y no indican que se trate de una avería.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Siempre que se contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD-Nr.) del aparato. La etiqueta de características con los correspondientes números se encuentra en la tarjeta del aparato.

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 351 352

Confíe en la competencia del fabricante. De esa forma se asegura de que la reparación se lleva a cabo por personal técnico debidamente instruido, equipado con las piezas originales y de repuesto necesarias para su aparato.

pt Índice

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

⚠ Conselhos e advertências de segurança

Ler atentamente estas instruções. Só então poderá manusear correctamente o aparelho.

Conservar as instruções de utilização e de montagem. Caso o aparelho seja entregue a outra pessoa, juntar também a respectiva documentação.

Verificar o aparelho depois de o ter retirado da embalagem. No caso de ter sofrido danos durante o transporte, não ligar o aparelho. Contactar o Serviço de Assistência Técnica e especificar por escrito os danos causados, caso contrário, perder-se-á o direito a qualquer tipo de indemnização.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Utilizar a placa de cozedura unicamente para a elaboração de alimentos. Durante o funcionamento, o aparelho deve ser vigiado.

Utilização com segurança

Para utilizar este aparelho de forma segura, os adultos e as crianças que por

- incapacidades físicas, sensoriais ou psíquicas
- inexperiência ou desconhecimento

não estiverem capacitados para utilizar este aparelho, não deverão fazê-lo sem a supervisão de um adulto responsável.

As crianças devem ser vigiadas com vista a garantir que não brincam com o aparelho.

Óleo e gordura demasiado quentes

Perigo de incêndio!

O óleo e a gordura demasiado quentes inflamam-se rapidamente. Não deixar sobreaquecer o óleo ou a gordura sem vigilância. No caso de o óleo ou a gordura se inflamarem, não apagar as chamas com água. Apagar as chamas com uma tampa ou um prato. Desligar a zona de cozedura.

Cozinhar alimentos em banho-maria

O banho-maria permite cozer um alimento dentro de um tacho que, por sua vez, é colocado dentro de um segundo recipiente maior com água. Desta forma, o alimento recebe o calor de forma suave e constante, sendo cozinhado através da água quente e não pelo calor da zona de cozedura directamente. Ao cozinhar alimentos em banho-maria, não deixe que as latas, frascos de vidro ou de outro material entrem em contacto directo com a base do recipiente que contém a água, evitando a ruptura do vidro da placa e do recipiente, devido a um sobreaquecimento da zona de cozedura.

Placa de cozedura quente

Perigo de queimaduras!

Não tocar nas zonas de cozedura quentes. Manter as crianças afastadas da placa de cozedura.

Perigo de incêndio!

- Nunca colocar objectos inflamáveis sobre a placa de cozedura
- Não guardar objectos inflamáveis nem aerossóis nas gavetas que estão debaixo da placa de cozedura.

Bases dos recipientes e zonas de cozedura molhadas

Perigo de lesões!

Se houver líquido entre a base do recipiente e a zona de cozedura, pode gerar-se pressão de vapor. Consequentemente, o recipiente pode saltar. Manter sempre secas a zona de cozedura e a base do recipiente.

Fendas na placa de cozedura

Perigo de descarga eléctrica!

Desligar o aparelho da rede eléctrica se a placa de cozedura estiver furada ou com gretas.

Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A zona de cozedura aquece, mas a indicação não funciona

Perigo de queimaduras!

Desligue a zona de cozedura, se o indicador não funcionar. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

A placa de cozedura desliga-se

Perigo de incêndio!

Se a placa de cozedura se desligar automaticamente e não poder ser utilizada, pode, posteriormente, ligar-se de forma automática. Para evitar que tal aconteça, a placa deve ser desligada da rede eléctrica. Contactar o Serviço de Assistência Técnica.

Não coloque objectos metálicos sobre a placa de indução

Perigo de queimaduras!

Não deixe facas, garfos, colheres, tampas ou outros objectos metálicos sobre a placa de cozedura, sob o perigo de aquecerem muito rapidamente.

Manutenção do ventilador

Perigo de avaria!

Esta placa está equipada com um ventilador situado na parte inferior. Caso haja uma gaveta debaixo da placa de cozedura, não deve ser utilizada para guardar objectos pequenos ou papéis, pois, ao serem absorvidos, poderiam danificar o ventilador e prejudicar o processo de refrigeração.

Atenção!

Entre o conteúdo da gaveta e a entrada do ventilador deve deixar-se uma distância mínima de 2 cm.

Reparações inadequadas

Perigo de descarga eléctrica!

As reparações inadequadas são perigosas. Desligue o aparelho, caso verifique algum defeito. Contacte o Serviço de Assistência Técnica. As reparações e substituições de cabos de ligação defeituosos só podem ser efectuadas por pessoal do Serviço de Assistência Técnica com a formação adequada.

Atenção!

Este aparelho está conforme o regulamento de segurança e compatibilidade electromagnética. Não obstante, todos os portadores de pacemakers devem evitar a aproximação e a utilização do aparelho. É impossível assegurar que 100% destes dispositivos, que se encontram no mercado, cumpram o regulamento vigente de compatibilidade electromagnética e que não sejam causadores de interferências que ponham em perigo o correcto funcionamento do mesmo. É também possível que pessoas com outro tipo de dispositivos, como é o caso de aparelhos auditivos, possam sentir algum tipo de mal-estar.

Desligar a placa de cozedura

Depois de cada utilização, desligar sempre a placa de cozedura, utilizando o interruptor principal. Não esperar que a placa de cozedura se desligue automaticamente por não ter qualquer recipiente.

Causas dos danos

Atenção!

- As bases ásperas dos recipientes podem riscar a placa de cozedura.
- Nunca colocar recipientes vazios nas zonas de cozedura. Podem provocar danos.
- Não colocar recipientes quentes sobre o painel de comandos, as zonas de indicadores ou o friso da placa. Podem provocar danos.
- Se deixar cair objectos duros ou pontiagudos sobre a placa de cozedura, pode provocar danos.
- O papel de alumínio e os recipientes de plástico derretem-se sobre as zonas de cozedura quente. Não é recomendada a utilização de películas de protecção na placa de cozedura

Vista geral

Na tabela seguinte são apresentados os danos mais frequentes:

Danos	Causa	Medida
Manchas	Alimentos derramados	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.
	Produtos de limpeza inadequados	Utilizar produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
Riscos	Sal, açúcar e areia	Não utilizar a placa de cozedura como bandeja ou bancada.
	As bases rugosas dos recipientes riscam a vitrocerâmica	Verificar os recipientes.

Danos	Causa	Medida
Descolorações	Produtos de limpeza inadequados	Utilize produtos de limpeza adequados à placa de cozedura.
	Fricção dos recipientes	Levantar as panelas e frigideiras para mudá-las de lugar.
Esfoladelas	Açúcar, substâncias com elevado teor de açúcar	Limpar imediatamente qualquer alimento derramado, utilizando um raspador para vidro.

Protecção do meio ambiente

Desembalar o aparelho e deitar fora a embalagem de forma não poluente.

Eliminação de resíduos não poluente



Este aparelho cumpre a Directiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos REEE 2002/96/CE. Esta directiva define regulamentos para a reciclagem e reutilização de aparelhos utilizados em todo o território europeu.

Conselhos para poupar energia

- Colocar sempre as tampas correspondentes nos recipientes. Cozinhar sem tampa quadruplica o consumo de energia.
- Utilizar recipientes com bases espessas e planas. As bases curvas aumentam o consumo de energia.
- O diâmetro da base dos recipientes deve coincidir com o tamanho da zona de cozedura. Este é, normalmente, superior ao diâmetro da base do recipiente. Caso o diâmetro do recipiente não coincida com o da zona de cozedura, é melhor que este seja superior ao tamanho da zona de cozedura pois, caso contrário, perde-se metade da energia. Observar: se o fabricante indicou o diâmetro superior do recipiente.
- Seleccionar recipientes do tamanho adequado à quantidade de alimento que se vai preparar. Um recipiente de grandes dimensões e meio cheio consome muita energia.
- Cozer com pouca água. Desta forma, poupa-se energia e, além disso, conservam-se as vitaminas e os minerais dos legumes.
- Seleccione um nível de potência mais baixo.

Cozedura por indução

Vantagens da cozedura por indução

A cozedura por indução revoluciona a forma tradicional de aquecimento, o calor é gerado directamente no recipiente. Como tal, apresenta uma série de vantagens:

- Menos tempo a cozinhar e fritar; ao aquecer directamente o recipiente.
- Poupa-se energia.
- Menos precauções e limpeza mais fácil. Os alimentos que tenham transbordado não se queimam com tanta rapidez.
- Controlo de calor e segurança; a placa abastece ou suspende o fornecimento de energia de forma imediata, ao actuar sobre o comando de controlo. A zona de cozedura por indução deixa de fornecer calor, caso o recipiente seja retirado sem antes se ter desligado a placa.

Recipientes apropriados

Recipientes ferromagnéticos

Apenas se adequam à cozedura por indução os recipientes ferromagnéticos, que podem ser de:

- aço esmaltado
- ferro fundido
- loiça própria para indução de aço inoxidável.

Para saber se os recipientes são adequados, ver se estes são atraídos por um íman.

Recipientes especiais para indução

Existe outro tipo de recipientes próprios para indução, cuja base não é totalmente ferromagnética. Verificar o diâmetro, poderá afectar tanto a detecção do recipiente, como os resultados da cozedura.

Recipientes não apropriados

Nunca utilizar recipientes de:

- aço fino normal
- vidro
- barro
- cobre
- alumínio

Características da base do recipiente

As características da base dos recipientes podem influenciar a homogeneidade do resultado da cozedura. Os recipientes fabricados com materiais que ajudam a difundir o calor, tais como recipientes "sandwich" de aço inoxidável, distribuem o calor uniformemente, poupando tempo e energia.

Ausência de recipiente com o tamanho adequado

Se não se colocar um recipiente sobre a zona de cozedura seleccionada ou se este não for do material nem tamanho adequados, o nível de cozedura, apresentado no indicador da zona de cozedura, pisca. Colocar o recipiente adequado para que pare de piscar. Se demorar mais do que 90 segundos, a zona de cozedura desliga-se automaticamente.

Recipientes vazios ou com base fina

Não aquecer recipientes vazios nem utilizar recipientes com base fina. A placa de cozedura está equipada com um sistema interno de segurança, contudo, um recipiente vazio pode aquecer tão rapidamente que a função "desactivação automática" não dispõe de tempo suficiente para o impedir e este pode atingir uma temperatura bastante elevada. A base do recipiente poderia até derreter e danificar o vidro da placa. Neste caso, não tocar no recipiente e desligar a zona de cozedura. Se depois de arrefecer não funcionar, entrar em contacto com o Serviço de Assistência Técnica.

Detecção de recipiente

Cada zona de cozedura tem um limite mínimo de detecção de recipiente, que varia em função do material do recipiente que está a ser utilizado. Assim sendo, deve utilizar a zona de cozedura que mais se adequa ao diâmetro do recipiente.

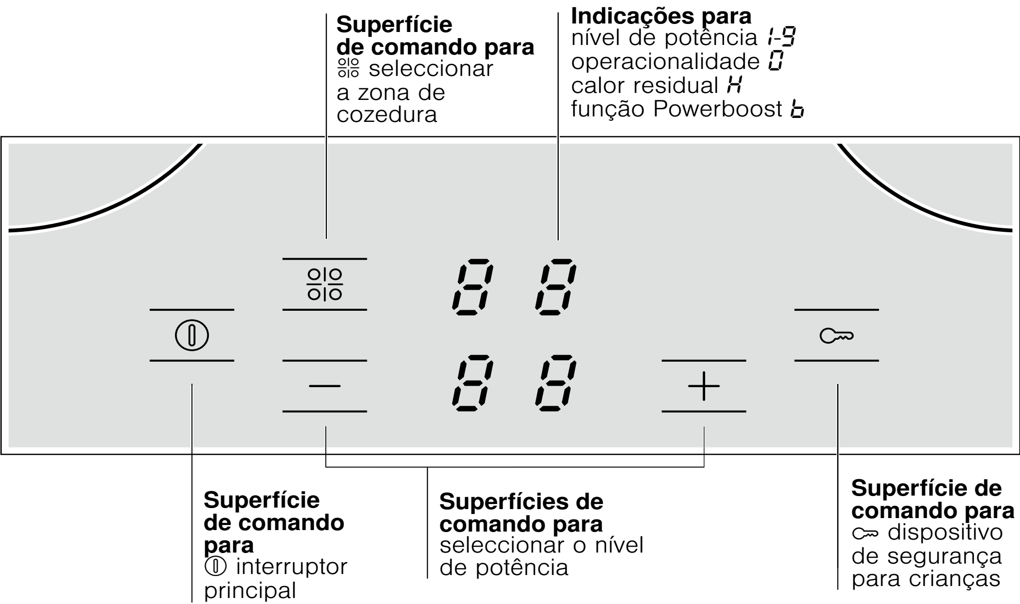
Zona de cozedura dupla ou tripla

Estas zonas podem reconhecer recipientes de diferentes tamanhos. Dependendo do material e das propriedades do recipiente, a zona irá adaptar-se automaticamente, sendo apenas activada a zona simples ou na totalidade e seleccionando a potência adequada para obter bons resultados de cozedura.

Familiarizar-se com o aparelho

Estas instruções de utilização podem aplicar-se a diferentes placas de cozedura. Na *página 10* é apresentada uma vista geral dos modelos com informações sobre as medidas.

O painel de comandos



As zonas de cozedura

Zona de cozedura	Activar e desactivar
◯ Zona de cozedura simples	Utilize um recipiente com o tamanho adequado.
Zona de assados	A zona liga-se de forma automática se utilizar um recipiente cuja base seja do mesmo tamanho que a zona exterior.
Utilize apenas recipientes adequados para a cozedura por indução, ver o ponto “Recipientes adequados".	

Indicador de calor residual

A placa de cozedura conta com um indicador de calor residual H em cada zona de cozedura, que mostra quais ainda estão quentes. Evite tocar na zona de cozedura que apresenta esta indicação.

Mesmo que a placa esteja desligada, o indicador H ficará aceso enquanto a zona de cozedura estiver quente.

Ao retirar o recipiente antes de desligar a zona de cozedura, aparecerão alternadamente a indicação H e o nível de potência seleccionado.

Programar a placa de cozedura

Neste capítulo mostra-se como ajustar uma zona de cozedura. Na tabela estão indicados os níveis de potência e tempos de cozedura para diferentes pratos.

Ligar e desligar a placa de cozedura

A placa de cozedura liga-se e desliga-se com o interruptor principal.

Para ligar: pressionar o símbolo ⏻. Acende-se o indicador situado ao lado do interruptor principal, bem como os indicadores 0. A placa de cozedura está pronta a funcionar.

Para desligar: pressionar o símbolo⏻ até que os indicadores se apaguem. Todas as zonas de cozedura estão desligadas. O indicador de calor residual permanece aceso até que as zonas de cozedura tenham arrefecido o suficiente.

Nota: A placa de cozedura desliga-se automaticamente quando todas as zonas de cozedura se mantiverem desligadas por um período de tempo superior a 20 segundos.

Regular a zona de cozedura

Seleccionar o nível de potência desejado com os símbolos **+** e **-**.

Nível de potência 1 = potência mínima.

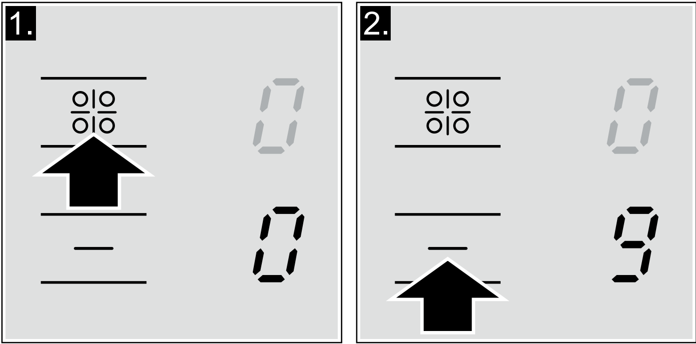
Nível de potência 9 = potência máxima.

Cada nível de potência dispõe de uma regulação intermédia. Esta está assinalada com um ponto.

Regular o nível de potência

A placa de cozedura deve estar ligada.

1. Pressionar várias vezes o símbolo ⚬⚬ até que se acenda o indicador 0 da zona de cozedura pretendida.
2. Nos 5 segundos seguintes, pressionar o símbolo **+** ou **-**. A regulação de base é apresentada:
   Símbolo **+** nível de potência 1
   Símbolo **-** nível de potência 9



3. Modificar o nível de potência: seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo **+** ou **-** até que o nível de potência pretendido seja apresentado.

Desligar a zona de cozedura

Seleccione a zona de cozedura e, em seguida, pressione o símbolo **+** ou **-** até que apareça 0.

A zona de cozedura desliga-se e aparece o indicador de calor residual.

Nota: Se não tiver colocado um recipiente na zona de cozedura por indução, o nível de potência seleccionado pisca. Passado um tempo, a zona de cozedura desliga-se.

Tabela de cozedura

Na tabela seguinte são apresentados alguns exemplos.

	Nível de potência
Derreter	
Chocolate, cobertura de chocolate, manteiga, mel	1-1.
Gelatina	1-1.
Aquecer e manter quente	
Caldo de legumes (por ex. lentilhas)	1-2
Leite**	1.-2.
Salsichas aquecidas em água**	3-4
Descongelar e aquecer	
Espinafres ultracongelados	2.-3.
Gulasch ultracongelado	2.-3.
Cozer em lume brando, ferver em lume brando	
Almôndegas de batata	4.-5.*
Peixe	4-5*
Molhos brancos, por ex. bechamel	1-2
Molhos batidos, por ex. molho bernaise, molho holandês	3-4

* Cozedura sem tampa
** Sem tampa

	Nível de potência
Ferver, cozer a vapor, refogar	
Arroz (com o dobro da quantidade da água)	2-3
Arroz doce	1.-2.
Batatas	4-5
Massa	6-7*
Cozido, sopas	3.-4.
Legumes	2.-3.
Legumes, ultracongelados	3.-4.
Cozido em panela de pressão	4.-5.
Estufar	
Rolo de carne	4-5
Estufado	4-5
Gulasch	3.-4.
Assar**	
Filetes, costeletas (ao natural ou panados)	6-7
Bife (3 cm de espessura)	7-8
Peito (2 cm de espessura)	5-6
Peixe e filetes de peixe ao natural	5-6
Peixe e filetes de peixe panados	6-7
Gambas e camarões	7-8
Pratos ultracongelados, por ex. salteados	6-7
Crepes	6-7
Tortilha	3.-4.
Fritar** (150-200 g por cada porção de 1-2 l de óleo)	
Produtos ultracongelados, por ex. batatas fritas, nuggets de frango	8-9
Croquetes ultracongelados	7-8
Almôndegas	7-8
Carne, por ex. peças de frango	6-7
Peixe, legumes ou cogumelos, panados ou em massa de cerveja, por ex., cogumelos frescos	6-7
Doçaria, por ex. filhós, fruta em massa de cerveja	4-5

* Cozedura sem tampa
** Sem tampa

Segurança para crianças

É possível impedir que a placa de cozedura se ligue de forma involuntária, para evitar que as crianças liguem as zonas de cozedura.

Activar e desactivar o dispositivo de segurança para crianças

A placa de cozedura deve estar desligada.

Activar: pressionar o símbolo ⊶ durante cerca de 4 segundos. O indicador situado ao lado do símbolo ⊶ acende-se durante 10 segundos. A placa de cozedura fica bloqueada.

Desactivar: pressionar o símbolo ⊶ durante cerca de 4 segundos. O bloqueio é desactivado.

Nota: O dispositivo de segurança para crianças pode activar-se ou desactivar-se por equívoco devido a água derramada durante a limpeza, a alimentos que tenham transbordado ou à presença de objectos sobre o símbolo ⊶

Activar e desactivar a segurança permanente para crianças

Com esta função, o sistema de segurança para crianças é activado automaticamente sempre que se desliga a placa de cozedura.

Activar e desactivar

Ver o ponto "Regulações de base".

Função Powerboost

Com a função Powerboost é possível aquecer os alimentos mais rapidamente do que utilizando o nível de potência 9.

Todas as zonas de cozedura disponibilizam esta função.

Activar

A placa de cozedura deve estar ligada, mas não deve haver nenhuma zona de cozedura em funcionamento.

1. Seleccionar a zona de cozedura desejada.
2. Seleccionar o nível de potência 9.
3. Em seguida, pressionar o símbolo **+**.
   Na indicação, o símbolo b acende-se. A função Powerboost foi activada.

Nota: Se alguma zona de cozedura se ligar quando a função Powerboost estiver activada, b e 9 piscam na indicação da zona de cozedura; em seguida, regula-se o nível de potência 9. A função Powerboost desactiva-se.

Desactivar

Seleccionar a zona de cozedura e pressionar o símbolo **-**. O indicador b deixa de se visualizar e a zona de cozedura volta ao nível de potência 9. A função Powerboost é desactivada.

Nota: Em determinadas circunstâncias, a função Powerboost pode desactivar-se automaticamente para proteger os componentes electrónicos existentes no interior da placa.

Regulações de base

O aparelho inclui várias regulações de base. Estas regulações podem adaptar-se às necessidades específicas do utilizador.

Indicador	Função
c 1	**Dispositivo de segurança para crianças permanente**
	0 Desactivado.*
	1 Activado.
c2	**Sinais sonoros**
	0 Maioria dos sinais desactivados.
	1 Alguns sinais desactivados.
	2 Todos os sinais activados.*
c5	**Limite automático do tempo.**
	0 Regulação de base: desligar após 1-10 horas.*
	1 O tempo da regulação de base é reduzido a metade: desligar após 0,5 - 5 horas.
	2 O tempo da regulação de base é reduzido a um quarto: desligar após 0,25 - 2,5 horas.
c 7	**Função Power-Management**
	0 = Desactivada.*
	1 = 1000 W potência mínima.
	1 = 1500 W.
	2 = 2000 W.
	...
	9 ou 9. = potência máxima da placa.**
c0	**Voltar às regulações predefinidas**
	0 Regulações personalizadas.*
	1 Voltar às regulações de fábrica.

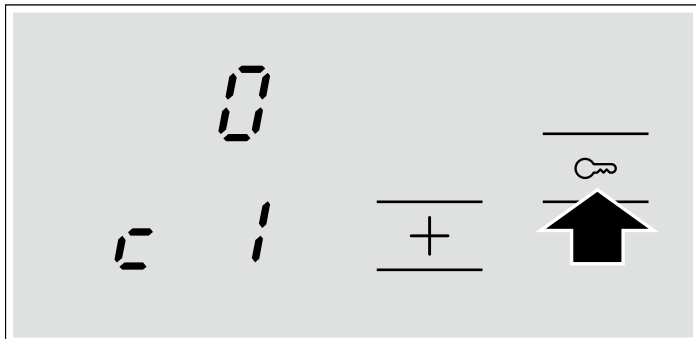
*Regulação de fábrica

**A potência máxima da placa depende da configuração da intensidade da corrente de ligação realizada na instalação. Para não ultrapassar o valor máximo, a placa inclui uma série de componentes que gerem automaticamente a potência, distribuindo-a pelas zonas de cozedura ligadas, dependendo das necessidades.

Aceder às regulações de base

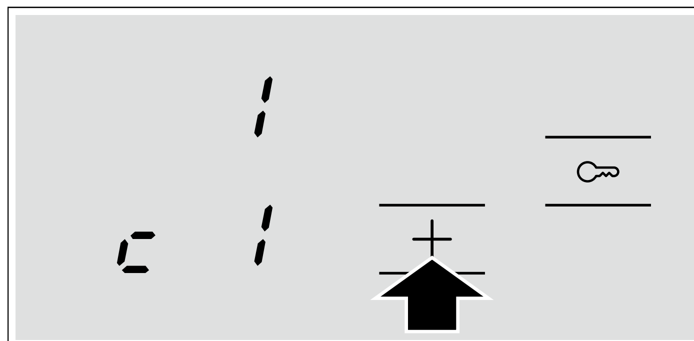
Efectuar os passos seguintes:

1. Ligar a placa de cozedura com o interruptor principal.
2. Nos 10 segundos seguintes, pressionar o símbolo ⊶ até que soe um sinal de confirmação.



Nas indicações inferiores aparece c 1.

3. Pressionar o símbolo ⊶ até que apareça o indicador da função pretendida.
4. Em seguida, seleccionar a regulação pretendida com os símbolos **+** e **-** Esta aparecerá na indicação superior direita.



5. Voltar a pressionar o símbolo ⊶ até ser emitido um sinal de confirmação. As regulações foram guardadas correctamente.

Sair

Para sair das regulações de base, desligar a placa de cozedura com o interruptor principal.

Cuidados e limpeza

Os conselhos e advertências mencionados neste capítulo servem de ajuda para a limpeza e manutenção perfeitas da placa de cozedura

Placa de cozedura

Limpeza

Limpar a placa depois de cada utilização. Deste modo, evita-se que os resíduos aderidos se queimem. Não deve limpar a placa de cozedura até que esteja suficientemente fria.

Utilizar apenas produtos de limpeza apropriados para placas de cozedura. Seguir as indicações especificadas no rótulo do produto.

Nunca utilizar:

- Produtos abrasivos
- Produtos de limpeza agressivos, como sprays para o forno e tira-nódoas
- Esponjas que possam riscar
- Produtos de limpeza de alta pressão ou máquinas de vapor

Raspador para vidro

Eliminar a sujidade resistente com um raspador para vidro.

1. Retirar a protecção do raspador
2. Limpar a superfície da placa de cozedura com a lâmina.

Não limpar a superfície da placa de cozedura com a capa do raspador, pois pode riscar a superfície.

⚠ Perigo de lesões!

A lâmina está muito afiada. Perigo de ferimentos devido a cortes. Proteger a lâmina quando não estiver a ser utilizada. Substituir imediatamente a lâmina quando apresentar imperfeições.

Cuidados

Aplicar um aditivo para a conservação e protecção da placa de cozedura. Seguir os conselhos e advertências especificados no rótulo.

Friso da placa de cozedura

Para evitar danos no friso da placa de cozedura, ter em conta as seguintes indicações:

- Utilizar apenas água quente com um pouco de sabão
- Nunca utilizar objectos afiados, nem produtos abrasivos
- Não utilizar o raspador para vidro

Reparar avarias

Normalmente, as avarias devem-se a pequenos pormenores. Antes de contactar o Serviço de assistência técnica, deve ter em conta as seguintes recomendações e advertências.

Indicador	Avaria	Medida
nenhum	O abastecimento de corrente eléctrica foi interrompido.	Verifique, com a ajuda de outros aparelhos eléctricos, se houve um corte no abastecimento de corrente eléctrica.
	A ligação do aparelho não foi efectuada conforme o plano de ligações.	Verifique se o aparelho foi ligado conforme o plano de ligações.
	Avaria no sistema electrónico.	Se através das verificações anteriores a avaria não se solucionar, contacte o Serviço de assistência técnica.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Indicador	Avaria	Medida
E pisca	O painel de comandos está húmido ou foi colocado algum objecto sobre o mesmo.	Seque a zona do painel de comandos ou retire o objecto.
Er + número / d + número / P + número /	Avaria no sistema electrónico.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
F0/F9	Ocorreu um erro interno no funcionamento.	Desligue a placa de cozedura da rede eléctrica. Espere cerca de 30 segundos e volte a ligá-la.*
F2	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou a zona de cozedura correspondente.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente. Pressione, em seguida, um símbolo qualquer da placa de cozedura.*
F4	O sistema electrónico sobreaqueceu e desligou todas as zonas de cozedura.	
F8	A zona de cozedura funcionou durante muito tempo com uma potência elevada e de forma contínua.	Activou-se o limite automático do tempo.Pressione qualquer símbolo do painel de comandos. O indicador apaga-se. Já pode voltar a ligar a placa de cozedura.
U1	Tensão de alimentação inadequada, fora dos limites normais de funcionamento.	Contacte a sua companhia de abastecimento eléctrico.
U2/U3	A zona de cozedura sobreaqueceu e desligou-se para proteger a placa.	Espere que o sistema electrónico tenha arrefecido o suficiente e volte a ligá-la.

* Se a indicação persistir, contacte o Serviço de assistência técnica.

Não coloque recipientes quentes sobre o painel de comandos.

Ruído normal durante o funcionamento do aparelho

A tecnologia de aquecimento por indução baseia-se na criação de campos electromagnéticos que fazem com que o calor se gere directamente na base do recipiente. Estes campos, dependendo da estrutura do recipiente, podem dar origem a certos ruídos e vibrações como aqueles descritos em seguida:

Um zumbido profundo tal como o de um transformador

Este ruído é produzido ao cozinhar com um nível de potência elevado. Tal acontece devido à quantidade de energia transmitida da placa de cozedura para o recipiente. Este ruído desaparece ou torna-se mais fraco, à medida que diminui o nível de potência.

Um silvo baixo

Este ruído é produzido quando o recipiente está vazio. Este ruído desaparece, à medida que colocar água ou alimentos no recipiente.

Crepitar

Este ruído é sentido nos recipientes compostos por diferentes materiais sobrepostos. O ruído deve-se às vibrações produzidas nas superfícies de união das diferentes sobreposições de materiais. Este ruído é produzido pelo recipiente. A quantidade e o modo de cozinhar os alimentos pode variar.

Alguns silvos ruidosos

Os ruídos são geralmente produzidos por recipientes compostos por diferentes sobreposições de materiais, logo que sejam utilizados na potência máxima de aquecimento e em duas zonas de cozedura ao mesmo tempo. Estes silvos desaparecem ou tornam-se mais fracos, assim que a potência seja diminuída.

Ruído do ventilador

Para uma utilização adequada do sistema electrónico, a placa de cozedura deve funcionar a uma temperatura controlada. Para tal, a placa de cozedura está equipada com um ventilador que, após cada detecção de temperatura mediante diferentes potências de confecção, entra em funcionamento. O ventilador também pode funcionar por inércia, depois de a placa de cozedura se ter desligado, caso a temperatura detectada seja, ainda assim, demasiado elevada.

Sons compassados, semelhantes ao ritmo marcado pelos ponteiros de um relógio

Este ruído só se ouve quando estiverem a funcionar 3 ou mais zonas de cozedura e deixa de se ouvir ou diminui quando se desligar uma zona de cozedura.

Os ruídos descritos são normais, são característicos da tecnologia de indução e não indicam qualquer tipo de avaria.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, pode contar com o nosso Serviço de Assistência Técnica.

Número E e número FD:

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho. A placa de características com os números encontra-se no cartão de identificação do aparelho.

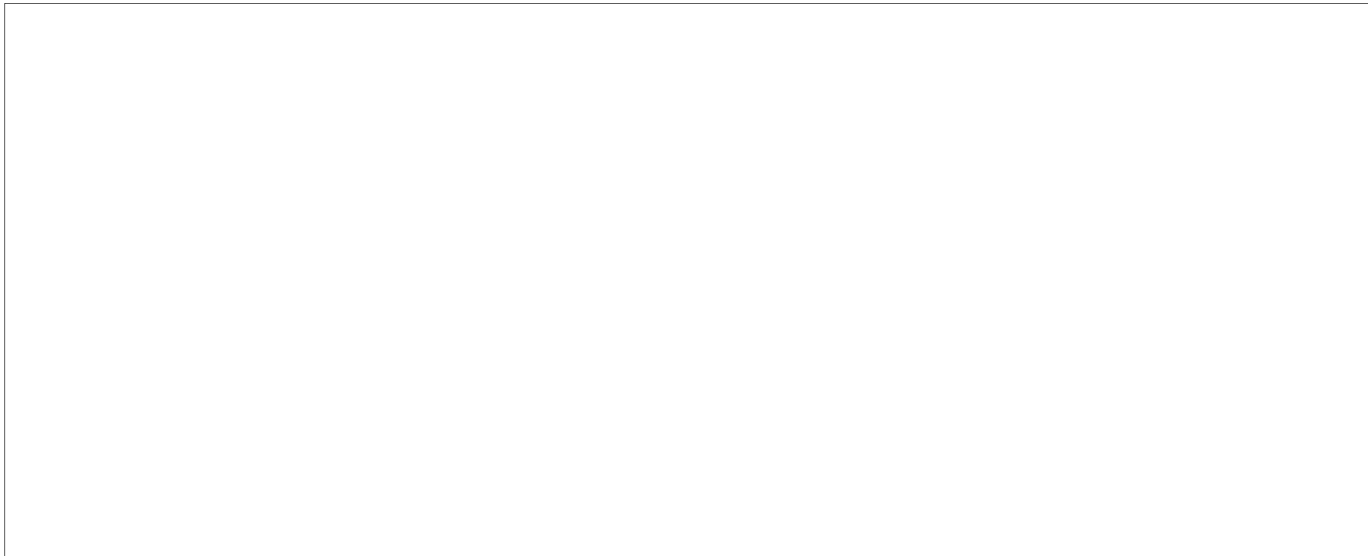
Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

BR	0800 704 5446
BR Sao Paulo	11 2126-1950
PT	707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com



9000644738

02
910427